

CHUTNEY DE PIMIENTO

cocinaconana.com/2008/02/chutney-de-pimiento.html

Que lástima no haber conocido ésta receta hace más tiempo, lo que me he estado perdiendo.....con la cantidad de pimientos que tengo, y siempre los hacía asados.

Quiero dedicar esta receta a Malaca, que me la dió a conocer, y aunque yo le he hecho algun cambio, gracias a ella ya no faltan en mi despensa los botes de chutney listos para gastar.

INGREDIENTES

4 pimientos amarillos o rojos grandes (los de la foto son cultivados con control integrado, es decir, sin fitosanitarios) en Dalías (Almería).

2 cebollas medianas

2 tomates maduros

1/4 kilo de azúcar morena

1/4 litro de vinagre

100 gramos de pasas de corinto

Poner media cucharadita de Sal y pimienta negra recién molida

Una o dos guindillas picaditas

Media cucharadita de nuez moscada recién rallada

ELABORACION

En un cazuela amplía, ponga el azúcar, el vinagre, las especias y la sal a fuego lento, hasta que el azúcar se disuelva.

Agregar las cebollas picadas, los pimientos despepitados y cortados en dados pequeños; los tomates pelados, despepitados y cortados en dados pequeños, y las pasas. Y por ultimo agregamos las especias.

Cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que el chutney adquiera la consistencia de una mermelada y al remover con la cuchara, el surco que ésta deja no se llene inmediatamente de líquido.

Una vez cocinado, lo metemos en botes de cristal esterilizados, los cerramos bien y los ponemos con la tapa hacia abajo para que les salga el aire, y nos quedan al vacío.

Esperar al menos un mes antes de consumir, estará más rico.

Despues de pasar el mes, podemos utilizarlo como guarnición de carnes, o como en éste caso sobre unas tostadas de pan con queso enmental, brie o cualquiera que os guste, las pasamos por el grill, y cuando esté caliente el queso, le añadimos un poquito de chutney, os aseguro que es un bocado delicioso.