



Chutney de higo

Ingredientes

- 1 kg de higos
- 200 g manzana
- 100 g pasas
- 60 g cebolla
- 400 ml vinagre blanco
- 240 g azúcar moreno
- 3 g jengibre en polvo (1 cucharadita de café ~ 2 g)
- 2 g de pimienta
- 1 g nuez moscada
- 1 g clavo en polvo
- 1 pizca de cayena
- sal.

Preparación

Poner en una cazuela la cebolla picada y la manzana pelada cortada en cuadraditos .

Añadir el vinagre, el azúcar, las especias, un pellizco de sal, las pasas y los higos partidos por la mitad .

Calentar y cuando comience a hervir bajar el fuego y dejar cocer durante 60 minutos removiendo de vez en cuando .

Verter caliente en tarros hervidos previamente .

Cerrar en caliente, al enfriarse se hará el vacío .

Se recomienda dejar pasar al menos un mes antes de consumir para que se intensifique la mezcla de los sabores .

Se puede utiliza como acompañamiento de carnes o pescados .

.