Chutney de mango de Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 kg de Mango
- 8 Semillas de cardamomo
- 2 dientes de Ajo
- 1 Chile rojo fresco
- 500 ml de Vinagre de arroz
- 400 g de Azúcar
- 1 cucharadita de Semillas de comino
- 1 cucharadita de Semillas de cilantro
- 1 cucharadita de Chile molido
- 2 cucharaditas de Semillas de nigella
- Un trozo de 8 cm de Jengibre fresco

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar los mangos; reservar. Retirar las semillas de cardamomo de las vainas. Pelar y picar finamente el ajo; cortar y picar finamente el chile. Añadir el vinagre y el azúcar en una cacerola grande a fuego medio, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Llevar a ebullición y reducir a un par de centímetros. Mientras tanto, tostar suavemente las semillas de comino, cilantro y cardamomo, después, majar con el chile en polvo usando un mortero. Añadir a la cacerola el vinagre, junto con el mango picado, las semillas de Nigella y 2 cucharaditas de sal marina. Rallar el jengibre, añadir el ajo y llevar a ebullición. Bajar a fuego lento y cocinar durante 45 ó 60 minutos; hasta que tenga una consistencia espesa y almibarada. Añadir la guindilla picada durante los últimos 10 minutos. Dividir entre frascos esterilizados, sellar y mantener durante un máximo de 6 meses.