

Chutney de naranja y manzana

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 4 tarros pequeños de mermelada:.

Ingredientes

5 ud. Manzanas
1 ud. Cebolla
3 ud. Naranjas naturales
150 ml Vinagre balsámico de naranja
5 ud. Hojas de laurel
5 ud. Clavo
3 ud. Cardamomo
6 ud. Granos de pimienta
1 ud. Canela en rama
300 g Azúcar moreno

Preparación

Poner a hervir las especias en una olla con unos 300 ml de agua.

Mientras tanto, abra la manzana, retire el corazón, córtela en trozos gruesos y añádala al caldo de especias.

Añadir 200 g de azúcar a las manzanas y cocer a fuego lento.

Pelar y cortar la cebolla en dados finos, calentar un poco de aceite de oliva en una sartén, salar la cebolla, sazonar con la ralladura de una naranja y freír a fuego medio hasta que esté translúcida.

Rallar la cáscara de una segunda naranja y añadirla a las manzanas.

Exprimir las naranjas y reservar el zumo.

Añadir el resto del azúcar a las cebollas, aumentar la temperatura y dejar que el azúcar se caramelice sin dejar de remover. Desglasar las cebollas caramelizadas con el vinagre de naranja, reducir el fuego de nuevo.

Deja que todo se reduzca un poco, luego vierte el zumo de naranja, deja que se cocine a fuego lento un poco más y ponlo todo en la olla con los trozos de manzana hirviendo.

Deje que el chutney se cocine a fuego lento durante otros 30-40 minutos. Para determinar la intensidad del condimento, pruebe el chutney mientras se está cocinando y, según el gusto, retire las especias.

Esto también se recomienda cuando se guardan los tarros para que las especias no sigan infusionándose. Si el chutney parece demasiado espeso al final de la cocción, añada un poco de zumo de naranja.

A continuación, se transfiere el chutney caliente a los tarros, se cierra bien y se deja enfriar boca abajo.