

# Chutney de mango y jengibre



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/chutney-de-mango-y-jengibre>

## Preparación

Combine todos los ingredientes en una cacerola grande a fuego medio y agregar un par de centímetros de agua en la parte inferior para evitar que se queme. Llevar a ebullición, reduzca el fuego a fuego lento. Revuelva con frecuencia, romper los trozos de mango de vez en cuando, hasta que el chutney esté denso y bastante homogéneo, con sólo unos trozos de mango intactos, unos 40 minutos. Puede refrigerar y mantener durante un máximo de dos semanas, o colocarlo en tarros de vidrio utilizando algún método de conserva.



## Ingredientes

- 5 Mangos pelados y picados en trozos
- 2 Cebollas picadas
- 1/2 Pimiento rojo sin semillas y cortado en cubitos
- 3 cucharada/s Jengibre fresco molido
- 3/4 taza/s Vino blanco
- 1 taza/s Azúcar negra
- 1/2 cucharadita/s Clavo de olor molido

## Categorías

Día Especial, Exótica, Ingrediente extra, Visitas, Agridulce