

# Chutney de mango

Tiempo de preparación: 5 min., Tiempo en Thermomix: 40 mino 14 seg.



## Ingredientes para 1 litro:

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 170 g de cebollas
- 1 diente de ajo
- 120 g de zanahorias
- 420 g de pulpas de mango
- 60 g de manzana golden
- 250 g de vinagre de frambuesa
- 100 g de azúcar moreno
- 100 g de azúcar
- 1 pimienta de Cayena, sin pepitas y desmenuzada
- 1 cucharadita de canela colmada

$\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta negra, recién molida

1 cucharadita de sal

1 cucharada de jengibre, fresco, pelado y rallado o 1 cucharada de jengibre, seco, en polvo

## Preparación

• Ponga en el vaso el aceite, las cebollas, los ajos y las zanahorias.

Programa 4 segundos, velocidad 4.

• Baje los restos que hayan quedado en las paredes con ayuda de la espátula y programe 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

• Incorpore el resto de los ingredientes, mezcle programando 10 segundos, velocidad 3.

• A continuación, programe 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Vierta en un tarro, deje enfriar y conserve en el frigorífico. Está mejor con un día de reposo.

. Sugerencias Dificultad: baja Nivel económico: medio

Mari Carmen 918454334 661583431

<http://www.todoothermomix.com>

[Mari-Carmen@todoothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todoothermomix.com)