

Algunas recomendaciones

- ♦ El chutney es ideal para acompañar carnes de cerdo, aves, etc.
- ♦ El melón puede reemplazarse por otros vegetales con textura firme como manzana o pera.
- ♦ No modificar la proporción de ingredientes en la receta.
- ♦ Una vez abierto el producto debe conservarse en la heladera.



LIPA, Laboratorio de Investigación en
Productos Agroindustriales. Facultad de Cs.
Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119.
La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0221)- 4236758 Int. 441
Correo: lipa@agro.unlp.edu.ar

Chutney de vegetales



**Facultad de
Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad
Nacional de La Plata**

Chutney de vegetales

Materiales:

Una olla para cocción preferentemente gruesa y 1 para la preparación del líquido de gobierno, cuchillo, tabla, cucharón, fuente de calor, frascos de vidrio para tapa a rosca metálica o tapa corona (**Figura 1**), tapas nuevas, embudo de boca ancha, fuente de calor y paño limpio.



Ingredientes para 4 frascos de 500 g.

- ♦ Cebolla 500 g.
- ♦ Morrón rojo 500 g.
- ♦ Melón (no muy maduro) 1 kg .
- ♦ Sal 20 g.
- ♦ Azúcar negro 150 g.
- ♦ Pasas de uva 150 g.
- ♦ Mani pelado 200 g.
- ♦ Vinagre de alcohol 400 mL.
- ♦ Agua 600 mL
- ♦ Aceite 3 cucharas soperas.
- ♦ Pimienta negra.
- ♦ **Tiempo de elaboración:** 3 horas.

Elaboración:

Paso 1: Lavar los vegetales con abundante agua potable, pelar el melón y la cebolla y eliminar semillas del melón y morrón rojo. Cortar la cebolla en pluma, el morrón en juliana y el melón en cubos de 1,5 cm.

Paso 2: Colocar la cebolla y el morrón en una olla con 3 cucharadas de aceite y exudar a fuego bajo para que no se doren. Adicionar 1 taza y media de vinagre y 2 tazas de agua, los trozos de melón la sal y el azúcar negro y tapar

Paso 3: Cocinar a fuego bajo (aprox. 20 min) hasta que el melón tome una apariencia traslúcida. Es importante que aún este firme al finalizar la cocción, puesto, que seguirá el proceso luego del envasado en el tratamiento térmico. Alinear con vinagre, sal, pimienta y azúcar y agregar las pasas de uva y maníes a los que se les eliminó manualmente la película roja que cubre las semillas y lavados con agua potable. Dado que se necesitará suficiente líquido para cubrir el chutney en los frascos preparar en otra

olla pequeña el líquido de gobierno hirviendo por 5 minutos 1 taza de vinagre, 1 taza de agua, 5 g de sal, 50 g de azúcar negro. Paralelamente hervir los frascos vacíos por 1 minuto para esterilizarlos y limpiar las tapas nuevas con alcohol. Colocar el chutney bien caliente con ayuda del cucharón y embudo de boca ancha en los frascos, dejando 1 cm libre desde el borde superior . Asegurarse que los componentes sólidos queden cubiertos por el líquido de gobierno en su totalidad. Limpiar el reborde de los frascos con un año limpio y tapar.

Paso 4: Colocar los frascos en un baño con agua hirviendo, asegurándose que queden sumergidos en su totalidad. Desde el momento que el agua retoma el hervor contar al menos 50 minutos para frascos de 3/4 kg. Nunca reducir este tiempo. Finalizado el tratamiento térmico apagar el fuego, retirar los frascos y enfriar primero al aire y luego con agua fría. Rotular los frascos colocando la fecha de elaboración. Almacenar en un lugar fresco 15-20 °C hasta por 1 año.