

MANGO CHUTNEY
(Mermelada Hindú)

Ingredientes

- 2 libras de mangos medianamente maduros cortados en pedazos pequeños
- 2 onzas de almendras trituradas
- 1/2 Libra de pasitas finamente majadas
- 2 onzas de gengibre (raíz) machacado
- 1 onza de ajo machacado
- 3 a 4 ajíes picantes machacados
- 4 cucharaditas de sal
- 2 tazas de vinagre
- 1 libra de azúcar (16 onzas)

Procedimiento

Mezcle el vinagre, azúcar, sal, gengibre, ajos y ajíes. Hierva hasta que forme sirope. Agreguele los mangos cortados y sígalo cocinando por 20 minutos más revolviéndolo constantemente. Al final agreguele las pasitas y las nueces.

Llene su frasco y guardelo en la nevera.