



Receta de **especias** de **Manisha Gambhir Harkins**
Página 50



Fotografía: Peter Cassidy

Chutney de ciruela

El **chutney**, condimento dulce y especiado, muy apreciado en Gran Bretaña, es un vestigio angloindio de los días de la **Compañía de las Indias Orientales** y del **Raj**. Algunas de las marcas de **chutney** ya preparado incluso conservan nombre típicos coloniales como **Majar Grey**. Sin embargo, la versión casera siempre ha sido popular en Inglaterra, lo que no es de extrañar dada su afición por las confituras y las conservas para acompañar el pan, el queso y la carne fría. El **chutney** ha adquirido ya un sabor característico británico, diferente de la versión original de la India. Pero, en realidad, los auténticos **chutneys hindúes** son más bien adobos o salsas. El de **coco fresco** y el de **lentejas**, del sur de la India, se sirven con cada comida recién hechos.

INGREDIENTES

800 g	De ciruelas (unas 14 unidades), sin corazón y picadas
225 g	De pasas
1	Cebolla grande, picada
½	Cucharadita de sal
150 ml	De vinagre de sidra
½	Cucharadita de jengibre molido
1	Buen pellizco de nuez moscada recién rallada
140 g	De azúcar o azúcar moreno

Receta de especias para conservas en un bolsa de muselina

1 ½	Cucharaditas de semillas de cilantro
1	Cucharadita de bayas de pimienta de Jamaica
½	Cucharadita de clavos enteros (unos 10)
¼	De cucharadita de pimienta negra en grano
¾	De cucharadita de semillas de mostaza (parda o amarilla)
2	Botes para conservar con tapas

Ponga las ciruelas, las pasas, la cebolla y la sal en una cacerola de acero inoxidable y añada el vinagre. Mezcle bien y agregue la bolsa de especias para conservas. Lleve a ebullición, baje el fuego y cueza a fuego lento durante unos 40 minutos, removiendo de vez en cuando. Tenga cuidado de no dejar que el chutney se quemé a medida que vaya espesando.

Agregue el jengibre, la nuez mascada y el azúcar, y mezcle bien. No deje de vigilar el chutney mientras se cuece, durante 10-15 minutos más, removiendo regularmente para no quemarlo. Debe quedar oscuro y espeso, con un sabor un tanto agridulce. A medida que se vaya enfriando, irá adquiriendo una mayor consistencia.

Retire la bolsa de especias y ponga el chutney en los botes esterilizados mientras aún esté caliente. Revista las tapas con las láminas de papel de cera y cierre bien los botes

Nota Para preparar el chutney, utilice una cacerola de acero inoxidable; nunca use cobre, ya que reacciona con el vinagre. Selle bien la parte superior con papel de cera y tape los botes con tapas no metálicas (el metal se corroe con el vinagre).

no metálicas, de
500 ml cada uno,
esterilizados en el
horno a
temperatura baja

2 Láminas redondas
de papel de cera

Receta de **especias** de **Manisha Gambhir Harkins**

Página 50