



Receta de **El sabor en la ruta de Colón** de Montse Clavé

Página 95

Chutney de mango

Las salsas que acompañan muchos platos en Jamaica, entre ellas, los *chutneys*, llegaron a la isla desde la India, junto con el servicio doméstico de los colonos ingleses.

INGREDIENTES

2 Kg	de mangos
1	trozo de pulpa de tamarindo (g)
100 g	de uvas, o de pasas remojadas (sin pepitas)
½ l	de vinagre de vino blanco
¼ kg	de azúcar
2	cucharaditas de sal
1	cucharadita de pimienta de Jamaica
1	cucharadita de ají o chile picado muy fino y sin semillas
1	cucharada de

Poner a remojar el tamarindo en agua hirviendo (remojar también las pasas si las empleamos en lugar de uva) durante 1 hora.

Con la base de una cuchara de madera, apretar lo más posible el tamarindo en el agua de maceración para deshacerlo bien.

Colarlo a través de una tela fina de algodón puesta en el colador o de un colador muy fino. Reservar el líquido resultante.

Pelar los mangos y cortar su carne en

jengibre fresco
rallado

pequeños dados, tirando la gran semilla de su interior. Ponerlos en un cazo, junto con el vinagre, a fuego mínimo durante unos 10 minutos, removiendo todo el tiempo desde que comience a hervir.

Agregar a la cazuela todos los demás ingredientes y mantener el fuego lo más bajo posible durante unos 45 minutos.

Para hacer el chutney en conserva, esterilizar los botes de cristal y, cuando todavía estén calientes, verter la salsa hirviendo hasta el borde mismo.

Tapar de inmediato y dejar enfriar. Se podrá conservar como si se tratase de una mermelada, aunque es posible que si nos habituamos a él, no dure

Receta de **El sabor en la ruta de
Colón** de **Montse Clavé**

Página 95