



Conjunto de mermeladas / Chutney



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Respectivamente:

**Mermelada de tomate con guindilla y curry/
Mermelada de fresa con chile/ Chutney de pimienta/ Mermelada de cebolla**

Al gusto: Pimienta con
Aceite de Oliva Gallo
Original



**Chutney de pimienta - Al
gusto: Gallo Aceite de Oliva
Extra Virgen Reserva**



**Chutney de pimienta - Al
gusto: Gallo Vinagre de
Vino Blanco**

• Mermelada de tomate con guindilla y curry

- 1kg de tomate
- 1kg de azúcar amarillo
- 1 manzana
- Curry en polvo, al gusto
- Jengibre en polvo, al gusto
- 1 malagueta

• Mermelada de fresa con chile

- 1kg de fresas
- 500g de azúcar
- 1 cuchara de jugo de limón
- 1 malagueta picada

• Chutney de pimienta

- 1kg de pimientos asados, rojos y verdes
- 2 paus de canela
- 2 cebollas
- 100gr de azúcar moreno
- 1 malagueta picada
- **Mermelada de cebolla**
- 2kg de cebollas en rodajas

- 2 paus de canela
- 2 cebollas
- 100gr de azúcar moreno
- 1 malagueta picada

Modo de preparação

1

Mermelada de tomate con guindilla y curry

2

Coloque en un robot de cocina los tomates en trozos, el azúcar moreno, la manzana en trozos, el curry, el jengibre y la malagueta.

3

Tritúrelo bien y póngalo en una olla. Agregue la Pimienta con Gallo Aceite de Oliva Original al gusto.

4

Mezcle bien y encienda a fuego bajo, revolviendo de vez en cuando. Deje que el caramelo se cocine hasta que tenga una consistencia pastosa.

5

Póngalo aún caliente en frascos de vidrio bien secos y ciérrelos bien.

6

Póngalos boca abajo para crear un vacío natural.

7

Mermelada de fresa con chile

8

Corte la parte superior de las fresas y luego córtelas por la mitad.

9

Colóquelas en una olla con el azúcar, el jugo de limón y la malagueta picada.

10

Agregue a su gusto la Pimienta con Gallo Aceite de Oliva Original.

11

Mezcle bien y encienda a fuego bajo, revolviendo de vez en cuando. Deje que el caramelo se cocine hasta que tenga una consistencia pastosa.

12

Póngalo aún caliente en frascos de vidrio bien secos y ciérrelos bien.

13

Póngalos boca abajo para crear un vacío natural.

14

Chutney de pimienta

15

Coloque en una olla Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen - Reserva y saltee la cebolla picada con canela durante 20 minutos.

16

Agregue los pimientos picados, la malagueta, la Pimienta con Gallo Aceite de Oliva Original, el azúcar y el Gallo Vinagre de Vino Blanco. Mezcle.

17

Cocine a fuego lento hasta obtener una consistencia de compota.

18

Retire los palitos de canela y póngalo aún caliente en frascos de vidrio bien secos y ciérrelos bien.

19

Sirva con quesos o carnes asadas.

20

Mermelada de cebolla

21

Coloque en una olla Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen - Reserva y saltee la cebolla picada con canela durante 20 minutos.

22

Agregue la cebolla en rodajas, la Pimienta con Gallo Aceite de Oliva Original, el azúcar y el Gallo Vinagre de Vino Blanco. Mezcle.

23

Cocine a fuego lento hasta obtener una consistencia de compota.

24

Retire los palitos de canela y póngalo aún caliente en frascos de vidrio bien secos y ciérrelos bien.

25

Sirva con quesos o carnes asadas.

Produtos utilizados



Original
Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva



Reserva
Aceite de Oliva Virgen Extra



Vino Blanco
Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide