

# Chutney de tomates



## Ingredientes

- Cebolla, 1
- Ajo, 1 diente
- Semillas de coriandro, un puñadito
- Jengibre fresco, ½ cda
- Manteca, 1 nuez
- Aceite de oliva, 1 cda
- Tomates, 4
- Azúcar rubia, 1 taza
- Vinagre blanco, de arroz o manzana, 1 taza
- Cilantro, un puñadito

## Preparación

- Cortar la cebolla y el ajo en brunoise (bien chiquito).
- Rallar el jengibre y cortar luego bien chiquito.
- Colocar en una olla la manteca y el aceite y rehogar las cebollas junto con el ajo, jengibre y coriandro.
- Dejar que transparente.
- Agregar el resto de los ingredientes y cocinar hasta que quede con la consistencia de una mermelada.
- Fuera del fuego agregar cilantro picado.

Para acompañar el chutney: preparar tostaditas, agregar una feta chica de camembert y una cucharadita del chutney.