



Chutney de casis

Ingredientes:

CASIS FRESCO	750 G	MANZANAS GRANNY SMITH (UNOS 350 G)	2	DIENTE DE AJO	1
VINAGRE DE ALCOHOL	50 ML	JENGIBRE FRESCO	30 G	CREMA DE CASIS	70 G
AZÚCAR MASCABADO	90 G				

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
Casis	750 g	Poner en la cuba		150 rpm	6 min	Abierto	Pelar y despepitar las manzanas Granny Smith antes de ponerlas en la cuba
2 manzanas	350 g						
1 Jengibre	30 g						
Ajo	1						
Azúcar mascabado	90 g						
2 Vinagre	50 ml			100 rpm	30 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
Crema de casis	70 g		105°C				



CONSEJO DEL CHEF

Se puede reemplazar el casis por grosellas o frambuesas utilizando la crema correspondiente, por ejemplo, frambuesa + crema de frambuesa.

