

Chutney de frutas tropicales deshidratadas

Jengibre fresco, pelado y cortado muy fino (o rayado)

2 cucharadas soperas de aceite de sésamo

2-3 guindillas rojas

2 dientes de ajo triturados

1 cucharadita de Sal

1/2 tacita de azúcar negro

200 g de chips de plátano, papaya o mango deshidratado o una mezcla de las tres frutas.

1/2 cucharadita de Panchporán.

El **Panchporán** es una mezcla de especias Bengalí que **consiste en**:

- 2 cucharaditas de semillas de comino
- 2 cucharaditas de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de semillas de nuez moscada (Nigella)
- 3/4 cucharaditas de semillas de alholva (o fenogreco)
- 2 cucharaditas de semillas de mostaza negra

(Si no te convence el tema de las cucharaditas, podéis hacer proporciones guardar la mezcla en un bote para el próximo chutney)

1. Rehidrata en agua caliente las frutas que hayas escogido durante unos 20 minutos. Una vez pasados los 20 minutos, escurre la fruta. Reserva el agua para añadir al final. Finalmente, haz un puré con la fruta rehidratada.
2. Mientras esperas a que se rehidrate la fruta, puedes elaborar la mezcla del Panchporán.
3. Calienta el aceite en una cazuela. Cuando esté caliente, tira 1/2 cucharadita de panchporán. Deja que las especias se doren durante unos segundos. Ahora es el momento de echar las guindillas. Mezcla y añade el ajo. Vuelve a mezclar unos 5 segundos. Ahora, echa el puré de frutas rehidratadas, sal y el jengibre. Finalmente, echa el zumo que te haya quedado al rehidratar las frutas.
4. Deja que la mezcla vaya cociendo a fuego lento hasta que comience a espesar y adquiera un tono brillante. Si te parece que el chutney se seca, añade un poco del agua que has utilizado para rehidratar la fruta al principio.

Sírvelo a temperatura ambiente y guárdalo en un bote en la nevera.