



# 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

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide