



CHUTNEY

El Chutney es una salsa agridulce originaria de la india que luego fue ampliamente difundida por los ingleses. Es ideal para acompañar todo tipo de carnes; pollo a la parrilla, cerdo y especial para realzar el tradicional asadito. Además de brindar una experiencia digna de los paladares mas exigentes.

El Shiitake contiene sustancias que ayudan a digerir la carne, especialmente las grasas; esto unido a las manzanas verdes presentes en la preparación lo transforma en un bálsamo para el hígado. Simplemente agregue el Shiitake en Chutney como aderezo frio o caliente a cualquier tipo de carne asada a la parrilla, al horno o a la plancha y disfrute del sabor y los beneficios de esta preparación. También puede usarse sobre unos fideos o un arroz integral para los vegetarianos. Y si queres sofisticarte un poco mas, podes probar estas Tostadas de Chutney:

Ingredientes:

shiitake en Chutney tostadas de pan lactal, manzanas, queso de cabra o alguno que sea fuerte, manteca, vino blanco, pimienta, vinagre de manzana.

Preparación:

en una sartén colocamos la manteca y esperamos a que se derrita y agregamos las manzanas cortadas en lonjas finitas.

Agregamos pimienta y un chorrito de vinagre. Al final un chorrito de vino blanco hasta que no tenga mas alcohol. Dejamos que se reduzca que se reduzca la preparación y separamos para armar las tostadas.

Para el armado agregar a las tostadas una feta de queso de cabra, arriba las manzanas y luego queso nuevamente pero esta vez rallado.

Por encima de esto una cucharada de Shiitake en Chutney y finalmente podemos usar un trocito de morrón, nueces o aceitunas para decorar.

MUNDHONGO

Cultivo de Hongos Comestibles

San Luis 1974

El Rincón Merlo San Luis

Cel / Whatsapp: 2664 541703

ventas.mundhongo@gmail.com

<https://mundhongo.com.ar>