



# Chutney de higos blandos

## Ingredientes:

MANZANA ROYAL GALA	1	UVAS DE CORINTO	75 G
HIGOS BLANDOS SECOS	500 G	VINAGRE DE FRAMBUESA	80 ML
VINO MOSCATEL	150 ML	AZÚCAR MASCABADO	100 G
AZÚCAR	65 G		

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b> Higos Manzana Uva Azúcar Azúcar mascabado	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Poner en la cuba	 140°C	intermitente IOIO	10 min	Abierto	Antes de pelar y cortar la manzana en cuatro.
<b>2</b> Vinagre Vino moscatel	80 ml 150 ml	Verter en la cuba	 140°C	intermitente IOIO	10 min	Abierto	De ser necesario, dar unos impulsos Turbo más a 4500 rpm  Probar y rectificar la sazón.



### CONSEJO DEL CHEF

El azúcar mascabado tiene un gusto de caramelo ligeramente más fuerte comparado con el azúcar rubio clásico.

Se puede reemplazar los higos con otros frutos secos: dátiles, albaricoques, ciruelas, etc.