

CHUTNEY DE PEBROT VERMELL



1 h 20 min

Ingredients (1 pot mitjà)

Pebrot vermell – 500 g

Ceba – 100 g

Sucre – 250 g

Vinagre – 60 ml

Whisky – 25 ml

Clau – 2 o 3 grans

Canyella en pols – un polsim

Nou moscada – un polsim

Sal i pebre

Flocs picants de bitxo (opcional)



- Pelegu (i buideu) els **pebrots** i la **ceba** i talleu-ho tot a daus petits.
- En una cassola gran afegiu el **sucre**, el **vinagre**, les **espècies** i la **sal** a foc lent, fins que en pocs segons s'hi integri el sucre.
- Afegiu els **pebrots** i la **ceba** a la cassola.
- Cuineu a foc lent durant 1 hora aproximadament, remouent de tant en tant amb una cullera.
- Quan la barreja tingui la consistència d'una melmelada, i en remoure no quedi pràcticament aigua, ja estarà llest.
- Reserveu i envaseu en un pot de vidre esterilitzat.
- Al cap d'un mes millora, però podeu consumir-ho abans, és impossible resistir-hi!



A collir pebrots
La Trinca



Vi dolç