



## CHUTNEY DE PIÑA Y TERNERA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de cebolla
- 600 g de cima de ternera
- 2 g de tomillo
- 2 g de romero
- 2 g de salvia
- 1 diente de ajo
- 200 ml de vino tinto
- sal
- pimienta
- Chutney
- 300 ml de vinagre
- 150 g de azúcar
- 10 g de jengibre fresco picado
- 0.5 unidad de lata de piña
- 75 g de pasas
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Corta las cebollas en rodajas y acomoda en la base de una asadera. Coloca la carne condimentada con las hierbas aromáticas, el ajo, el vino, la sal y la pimienta.
- Cocina en horno a 200°C aproximadamente 1 hora.
- Chutney
- Hierve el vinagre con el azúcar y los condimentos durante 10 minutos.
- Agrega la piña triturada y las uvas



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 61 g	Grasas 9.9 g
Kcal 496	Proteínas 30.4 g

pasas. Cocina a fuego bajo sin tapar, hasta obtener una consistencia de mermelada.

- Sirve la carne cortada en filetes con la salsa chutney por encima.