

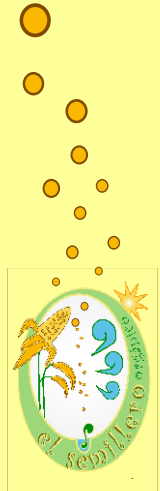
¿Qué es una salsa Chutney?

What is a Chutney sauce?

Chutney de Mango

La Salsa Chutney proviene de la India, donde gran diversidad de ingredientes y sabores de oriente, crean una salsa sumamente exótica que siempre se le encuentra acompañando los platillos al curry. Se elaboran de infinidad de frutos, además del clásico de mango, los hay de tamarindo, hierbabuena, plátano, piña, etc. Ahora El Semillero elabora este *Chutney de Mangos* cosechados de su huerto orgánico para que disfrute la oportunidad de compartir esta delicia India, Siga las fáciles recetas para que la use sin límite y dé un toque exótico a sus platillos. *Sugerencias de uso* Este Chutney puede usarse acompañando cualquier carne o pescado, así como con arroz al vapor o como la clásica guarnición de platillos al curry. Sirvalo a temperatura ambiente

The Chutney sauce is a culinary classic from India, where the immense diversity of ingredients and tastes from orient create a very exotic sauce that is always accompanying curry dishes. These curries are made out of many fruits and species, like tamarind, Bananas, pineapples, chilies, etc Now el Semillero makes this Mango Chutney with mangoes from its organic orchard for you to enjoy the chance of sharing this Indian delicacy. Just follow the easy recipes or use it as garnish of any meat or fish, with white rice or as the classic combination with any curry dish. Always serve it lukewarm.



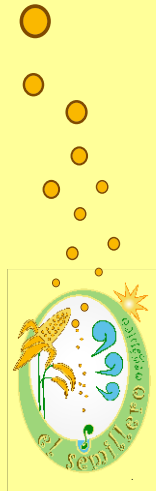
Ensalada Increíble/*Incredible Salad*

Chutney de Mango

4 pechugas de pollo hervido, cortado en cubos de aprox. 2 cm.
2 mangos pelados y cortados en pequeños cuadros (2x2cm)
2 manzanas peladas igualmente cortadas
3 ramas de apio rebanadas
1/2 frasco de *Chutney de mango*
1/2 taza de mayonesa
1/2 taza de crema
3 cucharadas de curry en polvo
Mezcle en un tazón el *Chutney* la mayonesa, la crema y el curry. Incorpore el resto de ingredientes, ponga sal al gusto. Sirva frío sobre una cama de lechuga.

4 boiled chicken breasts cut in squares of 2 cm.
2 peeled mangoes cut also in 2 cm squares
2 peeled apples also cut
3 celery sticks cut in slices
1/2 jar *Mango-Chutney*
1/2 cup mayonnaise
1/2 cup sour cream
3 T. spoons powdered curry

Beat together the *Mango-Chutney*, mayonnaise, cream and curry. Mix with chicken, mangoes, apples and celery, add some salt. Serve cold in a lettuce bed.



Pollo al Curry con Chutney

Chutney de Mango

1 pollo hervido cortado en piezas
2 tazas de caldo de pollo
1 cucharada de harina
1 cucharada de mantequilla
4 cucharadas de curry en polvo
1 frasco de Chutney de mango

Arroz blanco hecho al vapor

$\frac{1}{2}$ taza de: coco rallado, uva pasas, cacahuates

En una olla mediana ponga la mantequilla a derretir, agregue la harina y baje el fuego, revuelva y vierta poco a poco el caldo de pollo, revolviendo para que vaya espesando, una vez hecho agregue el curry y la sal al gusto. En la misma olla ponga las piezas del pollo caliente, sin dejar que la salsa se seque. Sirva cada plato poniendo una o dos piezas de pollo bien cubiertas por la salsa, sirva con arroz caliente y con una buena porcion de Chutney (no necesita calentarlo). Ponga a la

1 boiled chicken cuted in pieces
2 cups chicken broth
1 T. Spoon flour, 1 T.spoon butter
4 T Spoons powdered curry
1 jar *Mango Chutney*,
Steamed rice

$\frac{1}{2}$ cup of each: shredded coconut, raisins and peanuts
In a médium size pan melt butter, add flour, mix and low heat, pour little by little the chicken broth moving until thickens, add curry and salt. Put in the chicken pieces and let it heat 15 min. Don't let the sauce dry. Serve with white rice, three to four T.spoons of *Mango Chutney*, per plate. Put the coconut, raisins and peanuts in the table so everyone can put some in the top.

