



INGREDIENTES:

- 700 gramos de secreto ibérico
- 4 ó 5 ramitas de tomillo
- 250 gramos de cebolla cortada en cuartos
- 1 diente de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 6 higos secos cortados en cuartos
- 400 gramos de melón (sólo la pulpa)
- zumo de 1/2 limón
- 50 gramos de vinagre
- 1 cayena
- 1 cucharadita de jengibre
- 200 gramos de azúcar
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN:

1. Salpimiente los trozos de secreto ibérico y ponga una ramita de tomillo en cada uno, envuélvalos con film transparente y reserve dentro del recipiente Varoma.

2. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y **programe 4 segundos, velocidad 4.**

3. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Programe

4. Incorpore los higos, la pulpa de melón, el zumo de limón, el vinagre, la cayena, el jengibre y el azúcar y **programe 4 segundos, velocidad 4.**

5. A continuación, sitúe el recipiente Varoma en su posición y **programe 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

6. Transcurridos **15 minutos retire el recipiente Varoma** y continúe la cocción del chutney el resto del tiempo **programado**.

7. Vierta el contenido del vaso en un tarro hermético. Deje enfriar y conserve en el frigorífico.

8. Sirva la carne fileteada acompañada por el chutney.

9. **Nota:** El chutney está mejor con un día de reposo.