

Chutney, el aderezo ideal para realzar tus comidas

Gaby Machel estuvo en Espacio Gourmet presentando sus reconocidos chutneys de mango

Gaby Machel presentó nuevamente en Buenos Aires una exclusiva línea de productos naturales deli de chutneys de frutas tropicales de la provincia de Misiones que prometen ser un deleite para los sentidos. También ofreció un conjunto de mermeladas premium con combinaciones de frutas.

En esta ocasión, el foco estuvo puesto en los chutneys de mango, bajo diferentes variedades: con especias, con dátiles, con tomates secos o con picante. Además del "Hot Mango Chutney", que es "un punto más alto"; "para el que le gusta realmente el picante", enfatizó Gaby.

Cabe resaltar que Gaby Machel trabaja con frutas de cosecha: mango, maracuyá, ananá, limón sutil y arándanos misioneros.

Asimismo, si bien algunas son exóticas, todas se cultivan en Misiones.

Gaby Machel es una empresaria de Misiones que a base de esfuerzo y sacrificio se ganó un lugar en el mercado de productos gourmet en Argentina y en el mundo. Inquieta, busca siempre "contagiar" su espíritu emprendedor en donde sea que esté.

En el medio de un extenso recorrido por la provincia de Buenos Aires, Gaby hizo un momento para conversar con La Gran Época. Lo primero que comentó fue por qué eligió hacer chutneys. "Surge de una necesidad, yo era paisajista, entonces saltó la idea ¿qué hago en el verano en Misiones?, ¿qué hay en Misiones en todo el verano? ¡Mango! Bueno, entonces me voy a poner a "manguear" y, propiamente dicho, pensé en los chutneys", recordó.

De orígenes alemanes, Gaby se interiorizó desde pequeña acerca del uso y la conservación de frutas. "Siempre hicimos mermeladas en casa (mis abuelos las hacían). Es una cultura muy germana, guardar en época de abundancia para cuando no hay, así después tenés algo para comer durante todo el año. En el verano se

hacían mermeladas de peras para el invierno. También pickles con las verduras. Teníamos el concepto de que se comía por estación".

Gaby rescató esa herencia y, por supuesto, le aportó un toque personal. Sus productos no llevan conservantes ni estabilizadores, por lo cual reconoce que esta exigencia al comienzo le representó un desafío, "tuve que empezar a aprender y a capacitarme con respecto a todo lo que tiene que ver con el tema del PH, estudiar cada una de las frutas. Fui buscándoles las fórmulas porque no quería (y no quiero) usar conservantes".

Gaby Machel trabaja "mano a mano" con los productores de la zona en la que tiene su fábrica; por un lado, para conservar la frescura y la naturalidad del producto y, por el otro, para inculcar el cuidado y el respeto al medio ambiente. "No solo tiene que ver con el público al que llegamos si no que hablamos de cuidar: trabajar no solo con la fruta en buen estado sino que también haya un respeto a los productores", señala.

El que desee degustar estos exquisitos chutneys y mermeladas, los encuentran en ferias gastronómicas gourmet y naturales. Ade-



Aquel que probó, va a volver y va a buscarlo

Gaby Machel

más, los productos son libres de gluten, por ende, se pueden conseguir también en las ferias de dietéticas.

Gaby dice no invertir en volantes para difusión sino que directamente participa en ferias ya que su producto "sale por degustación; aquel que probó, va a volver y va a buscarlo".

Asimismo, los productos de Gaby Machel se pueden adquirir a través de la página web: www.gabymachel.com.ar, allí también pueden escribir para consultar acerca de cómo consumir los chutneys o para saber cuál es el punto de venta y/o delivery más cercano. Además, se ofrecen una línea de regalos empresariales exclusivos.

"Que se tienten, que nos escriban y que prueben", invita finalmente Gaby.



¿Qué es un chutney?

El chutney es oriundo de la India y en su lengua original significa "muy condimentado"; es un aderezo agrídulce a base de frutas, cebolla, azúcar, vinagre, especias y en algunos casos también incorpora otras frutas (por ejemplo pasas de uva).

"La mayoría de los chutneys son picantes, pero es fácil ajustar lo picante y tornarlos especiados", describe el sitio web www.gabymachel.com

Entre las frutas que trabaja Gaby Machel se encuentran los mangos, bananas, duraznos, manzanas, ananá, pelones, arándanos y damascos verdes. Pero también los tomates no maduros y los zapallos "son buenos candidatos" para hacer chutneys.

Hay muchísima variedad de chutneys que sirven para utilizar prácticamente en cualquier tipo de platos. Según la fruta que se escoja, pueden realzar pescados o cerdos, condimentar carnes o pollos asados, también son excelentes aderezos de ensaladas o simplemente se los puede degustar untándolos junto a una variedad de quesos.

Receta

Brocheta de pollo con salsa de mango y yogur

Ingredientes:

- 1 Pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 Pieza de cebolla mediana cortada en cuadros
- 3 Rebanadas de tocino cortadas en cuadros
- 1 Pimiento verde cortado en cuadros
- 1 Pimiento rojo cortado en cuadros
- 1 Pimiento naranja cortado en cuadros
- Salsa de soya, sal y pimienta al gusto

Para la salsa de Mango y Yogur:

- 1 Frasco de Chutney de Mango Picante Gaby Machel
- 1 Taza de yogur natural

Preparación:

Forma las brochetas intercalando cada uno de los ingredientes, siempre terminando la brocheta con un trozo de pollo. Sazonalas con salsa de soya, sal y pimienta al gusto. Ponlas a cocer a la plancha o en una sartén gruesa, durante 15 minutos de cada lado, barnizándolas con aceite para que no se peguen las brochetas.

Mientras prepara la salsa mezclando el chutney con el yogur. Cuando estén cocidas las brochetas, báñalas con la salsa de mango y sirve.