

Carlota de mango con sorbet de piña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 80 g

Azucar: 60 grs.

Crema pastelera: 300 g

Helado de piña: 400 g

Mango: 300 g

Crema Batida: 300 cc

Preparación de la Receta

- Bata la *crema* de leche a 3/4 punto y reserve en la heladera.
- Derrita 30 gramos de *manteca* y deje bajar la temperatura.
- Pele el mango y corte en cubos regulares.
- En una sartén caliente con la *manteca* restante saltee los cubos de mango durante unos minutos.
- Incorpore la *crema* pastelera y mezcle bien.
- Agregue la *crema* batida y mezcle.
- Finalmente integre la *manteca* derretida mezclando suavemente.

Presentación

- Sirva en una copa de Martini y corone con una quenelle de helado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carlota-de-mango-con-sorbet-de-pina>