

Copa de Mango y Curd de Limón

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Copa

Pistachos: c/n A gusto

Menta: c/n A gusto

Mantequilla: 1 cucharadas medianas

Miel: 1 cucharadas medianas

Naranja para su jugo: 1/2 unidad

Azucar rubia: 1 cucharadas medianas

Mango: 1 unidad

Mascarpone: 80 Gramos

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Yogurt: 80 Gramos

Curd

Yemas: 5 Unidades

Limón para su jugo: 1 unidad

Azucar: 1/2 Taza

Mantequilla: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- Llevar a un bowl las yemas, el azúcar y *jugo* de un **limón**.
- Batir al fuego sobre baño María hasta que tomen cuerpo.
- Retirar del fuego, pasar a otro bowl y emulsionar con *mantequilla* fría en cubos sin dejar de batir.
- Cubrir con film en contacto con la preparación y reservar en nevera.
- Cortar el mango en gajos rústicos
- *Dorar* en sartén con *mantequilla* y azúcar rubia un minuto hasta que estén tiernos pero no se desarmen.
- Añadir *jugo* de *naranja* con el fuego apagado
- Reservar.
- Mezclar en bowl queso mascarpone con yogurt natural y un toque de miel.
- Servir en copas con una capa de mango, una de curd y la mezcla de mascarpone y yogurt.
- Decorar con pistachos picados, hojas de *menta* y ralladura de *naranja*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/copa-de-mango-y-curd-de-limon>