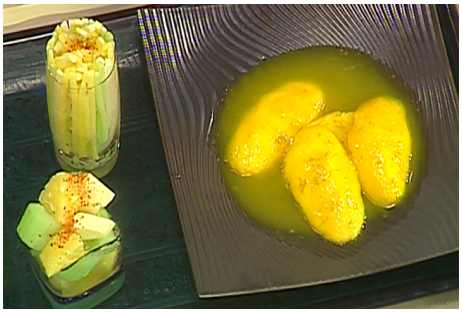
elGourmet

Frutas, delicias tropicales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mangos, flambee al tequila

Jugo de Naranja: 2 Tazas
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1 Unidad
Manteca: 3 cdas.
Ralladura de naranja: 1 cda.
Ralladura de limón: 1 cda.
Harina: 2 cdas.
Sal: A gusto
Chile piquin asado: 1/2 Taza
Licor de tequila: 50 cc
Azucar: 1/2 Taza
Mangos: 5 Unidades
Sandía: 1/2 Unidad
Tequila: 50 cc

Pico de gallo

Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Chile piquin(polvo): Cantidad necesaria
Pepinos: 2 Unidades
Piña: 1/2 Unidad
Jícamas: 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

Mangos, flambee al tequila

- Tome dos mangos, pélelos y córtelos en tres partes de forma vertical
- Reserve.
- Pele el resto de los mangos y pínchelos con palillos de brochette, luego realice cortes dándole forma de flor.
- Pinche los mangos sobre la mitad de *sandia*
- Rocíelos con *jugo* de *limón* y sal.
- Triture los chiles piquen y espolvoree los mangos.

- Caliente una sartén con *manteca*, una vez derretida añada el azúcar y la *harina*
- Mezcle.
- Incorpore luego la ralladura de *limón* y de *naranja*, mezcle.
- Retire del fuego y vierta el *jugo* de *naranja*, el tequila y el ¼ de taza de *jugo* de *limón*.
- Lleve a fuego mínimo nuevamente, incorpore los mangos reservados y deje cocinar durante 10 minutos aproximadamente.
- Coloque el *licor* de tequila en un cucharón y caliente sobre el fuego.
- Vierte luego el *licor* sobre los mangos
- Retire la sartén del fuego.

Pico de gallo

- Pele la *piña*, los pepinos y la *jícama*.
- Corte uno de los pepinos junto con una parte de *piña* y *jícama* en cubos, colóquelos en un recipiente
- Exprima el *limón* y espolvoree con sal y *chile* piquin molido.
- Corte en tiras bien finas el pepino restante, la *piña* y la *jícama*
- Forre un vaso largo intercalando las tiras, y el resto de estas júntelas y córtelas en pequeños cuadraditos
- Rellene luego el vaso
- Exprima el *limón* y espolvoree con sal y *chile* piquen molido.

Presentación

- Sirva los mangos en un plato y acompañe con el resto de las preparaciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-delicias-tropicales