

Gelatina de Yogurt con Mango



Ingredientes

Azúcar: 100 grs

Gelatina: 18 grs

Yogurt Natural: 330 grs

Crema acida: 240 grs

Ralladura de limón: c/n

Decoración

Mangos: 3 Unidades

Hojas de menta: c/n

Fresas: 3 Unidades

Salsa de mango

Azúcar: 30 grs

Pulpa de mango: 500 grs

Jugo de Limón: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar el yogurt, la *crema* ácida y el azúcar.
- Hidratar la **gelatina** con el agua fría, fundir a baño María y agregar a la mezcla del yogurt.
- Agregar la ralladura de *limón* y mezclar.
- Verter la mezcla en copas.
- Refrigerar por 1 hora.

Salsa de mango

- Mezclar la pulpa de mango con el azúcar y el *jugo* de *limón*.
- Verter la salsa sobre el cuajado de yogurt.

Decoración

- Decorar con las mitades de mango, fresas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-yogurt-con-mango>