Granita de melón, puré de mangos y crema de mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de mascarpone

Almendras: 100 g
Mascarpone: 500 grs.
Azucar: 100 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Granita de melón

Lima: 1 Unidad
Agua: 50 cc
Melon: 1 Unidad
Menta: 10 Hojas
Azucar: 50 grs.
Licor de naranja: 30 cc
Limon: ½ Unidad

Puré de mangos

Azucar: 50 grs.
Agua: 50 cc
Mangos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Granita de melón

- Pele el melón y corte en cubos.
- Ralle la cáscara de *limón* y de lima.
- Prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Procese el *limón* con la ralladura de *limón* y lima, el *licor* y el *almíbar*.

- Vierta en una placa con la *menta*.
- Congele en el freezer y pise con un tenedor cada ½ hora.

Puré de mangos

- Pele los mangos y corte en cubos.
- Prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Procese el mango con el *almíbar* hasta formar un puré.

Crema de mascarpone

- En una sartén prepare un caramelo rubio con el azúcar y las almendras a fuego bajo.
- Vierta sobre un molde, deje solidificar y procese.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y raspe las semillas.
- Mezcle el mascarpone con las semillas de vainilla y el *praliné*.

Presentación

- En el fondo de una copa sirva una parte de **crema** de mascarpone, encima un poco de puré de mangos y finalmente la granita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/granita-de-melon-pure-de-mangos-y-crema-de-mascarpone