

Lasagnetta de mango, costra de praline de avellanas y vermut



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espuma de mango

Gelatina sin sabor: 1 cda.

Crema de leche montada: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

Claros: 3 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Mango: 1 Unidad

Pulpa de mango: 1 Taza

Leche: 1/4 Taza

Salsa de lima y vermut

Jugo De Lima: 1 Pocillo

Vermut blanco: 5 cdas.

Azucar: 1 Taza

Varios

Praliné de almendras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Espuma de mango

- En una sartén coloque el azúcar junto con el agua
- Cocine hasta formar el caramelo.
- Bata las claras a nieve y agregue en forma de hilo el caramelo
- Caliente la leche en una olla y en el primer hervor agregue la *gelatina*
- Mezcle hasta disolverla.

- Vierta la leche sobre la pulpa de mango, bata e incorpore la *crema* de leche montada y las claras, bata hasta integrar los ingredientes.
- Tape con film y lleve a la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Pele el mango y corte en laminas bien finas.

Salsa de lima y vermut

- En una olla coloque el azúcar junto con el *jugo* de lima y el vermut
- Lleve a fuego mínimo y deje reducir.

Armado

- En un plato coloque una lámina de mango sobre esta una cucharada de espuma, otra lamina, otra cucharada de espuma, nuevamente una lamina, espuma y termina con una lamina de mango.

Presentación

- Espolvoree con pralinee de avellanas y acompañe con la salsa de lima y vermut.

Napoli

- En un vaso coloque hielo, el vermut blanco, el tequila y el *jugo* de *naranja*, mezcle y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagnetta-de-mango-costra-de-praline-de-avellanas-y-vermut>