

# Mangos caramelizados con crema de pistachos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Mangos:** 2 Unidades

**Cinco especias:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Azúcar impalpable:** 2 cdas.

## Corcante de miel

**Azúcar:** 120 grs.

**Agua:** 120 cc

**Bicarbonato De Sodio:** 2 cdas.

**Glucosa:** 140 grs.

**Miel:** 100 grs.

## Crema de pistachos

**Crema semi batida:** 100 g

**Almibar:** 3 cdas.

**Pistachos pelados:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Pele los mangos y filetéelos.
- Espolvoree con azúcar y 5 especias.
- En una sartén caliente con *manteca* y azúcar impalpable saltée los mangos.
- Añada *jugo de limón*.

## Crocante de miel

- En una sartén al fuego coloque la glucosa y la miel, deje que hierva y se incorporen.
- Añada el azúcar y el agua y mezcle bien de vez en cuando hasta que tome *color*.

- Cuando toma *color* añada el bicarbonato y vierta sobre una placa con papel *manteca* hasta que quede duro.
- Rompa en pedazos y pique en un mortero.

## Crema de pistachos

- Procese los pistachos, añada el *almíbar* y continúe procesando.
- Coloque la preparación en un bowl y añada la **crema** semimontada. Mezcle bien

## Presentación

- Sirva los mangos, junto con la *crema* de pistachos y espolvorée con el crocante de miel.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mangos-caramelizados-con-crema-de-pistachos>