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
Azucar impalpable: 2 cdas.

Corcante de miel

Azucar: 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 filetée.
- Espolvorée 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 mezlce 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