

# Mangos caramelizados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Polvo 5 especias:** A gusto

**Manteca:** 1/2 cda.

**Azucar impalpable:** 2 cdas.

**Jugo de Limón:** A gusto

**Mangos:** 3 Unidades

## Crema de pistachos

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Pistachos sin sal:** 1 Taza

**Almibar:** 4 cdas.

**Crema Batida:** 500 cc

## Preparación de la Receta

- Retire el *carozo* de los mangos, pele y filetee.

## Crema de pistachos

- Coloque en un mixer el *pistacho* junto con el *jugo de limón* y procese
- Agregue el *almíbar* y procese nuevamente.
- Incorpore a la *crema* batida a ½ punto y lleve a la heladera durante 1 hora.

## Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los mangos junto con el azúcar impalpable.
- Cocine hasta que comiencen a caramelizar y agregue el polvo 5 *especias*.

## Presentación

- Sirva en un plato junto con la *crema de pistacho* y una gotas de *jugo de limón*

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