

Mangos con praliné

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: 3 cdas.

Agua: 1 Taza

Pistachos pelados: 1 Taza

Queso mascarpone: 300 g

Manteca: 25 g

Azúcar: 1 Taza

Crema de leche: 50 cc

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el praliné

- , llevamos al fuego en una ollita azúcar y agua
- Cuando comience a burbujear agregamos pistachos y trabajamos con una cuchara de madera hasta cristalizar el azúcar.
- Cuando esté la preparación toda cristalizada continuamos trabajando sobre el fuego con la cuchara hasta derretir el azúcar
- Luego, lo llevamos a una placa siliconada extendiendo la preparación.
- Reservamos hasta que se enfríe

Para los mangos

- Cortamos el mango con piel en mitades descartando el centro
- Reservamos.
- En una sartén, derretimos *manteca*, agregar azúcar rubia, mezclamos y añadimos los mangos con la pulpa hacia abajo.
- Dejamos al fuego hasta caramelizar.

Para el mascarpone

en un bol mezclamos mascarpone, crema, las semillas de la chaucha de vainilla y un poco del praliné

- De pistachos picado.

Para el armado

servimos cada mitad de mango con mascarpone por encima y terminamos con m´

- S cantidad de **praliné** picado por encima.

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