# Mangos con praliné



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Azucar rubia**: 3 cdas.
**Agua**: 1 Taza
**Pistachos pelados**: 1 Taza
**Queso mascarpone**: 300 g
**Manteca**: 25 g
**Azucar**: 1 Taza
**Crema de leche**: 50 cc
**Chaucha de vainilla**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para el pralin&eacute

- , 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 pralin&eacute

- De pistachos picado.

### Para el armado

### servimos cada mitad de mango con mascarpone por encima y terminamos con m&aacute

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

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