

# Mangos salteados al tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta Negra:** 10 g

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Pimienta roja en grano:** 10 g

**Mangos:** 2 Unidades

**Tomillo fresco:** 20 g

**Pimienta blanca:** 10 g

## Crujiente de pan

**Pan de hierbas:** 1 Unidad

## Espuma de albahaca

**Leche:** 60 cc

**Albahaca:** 30 g

**Yogurt Natural:** 1 Unidad

**Agua:** 1 Taza

**Azúcar Negra:** 30 grs.

## Varios

**Pimienta molida:** A gusto

**Reducción de vino:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- En un mortero muela las pimientas y reserve 1 cdita para decorar.
- Deshoje el **tomillo**.
- Corte los mangos en cubos pequeños y retire la piel.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee los mangos, con *tomillo* y las pimientas molidas.

## Crujiente de pan

- Corte el pan en rodajas finas, retire la corteza y corte cada *rodaja* en diagonal.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque el pan y lleve al horno precalentado a 120° por 10 minutos. Retire y reserve.

## Espuma de albahaca

- Deshoje la *albahaca*.
- En una olla prepare una infusión con el agua, el azúcar moreno y la *albahaca*.
- Mezcle la infusión de *albahaca* con la leche y el *yogur* natural, procese con un procesador manual hasta lograr una espuma.
- Coloque en un sifón y reserve en la heladera.

## Presentación

- En un plato coloque los mangos, con el crujiente de pan y agregue la espuma de *albahaca*.
- Decore con la reducción de vino tinto y pimentas molidas.

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