

Rollitos de mango y ricotta

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta fresca: Cantidad necesaria

Ricota: 150 grs.

Crema: 50 Ml.

Sal: A gusto

Mango: 1 Unidad

Tomates cherries: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* el mango y cortarlo en láminas finas, con la ayuda de una mandolina.
- Luego, mezclar en un bol la ricotta con un poco de *crema*, sal y pimienta.
- Cubrir cada lámina de mango con un poco de *crema* de ricotta y enrollarla.
- Por otra parte, cortar los tomates cherry en mitades o cuartos, dependiendo de su tamaño y los colocarlos en otro bol.
- *Condimentar* los tomates con aceite, *vinagre*, sal y pimienta. Agregar unas hojitas de *menta* enteras y lo dejarlo reposar unos minutos para que macere.
- Colocamos los rollitos en un plato y verter la salsa de tomatitos por encima.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-mango-y-ricotta>