

# Salsa de mango

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 20 cc

**Jugo de ave:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jengibre:** 5 g

**Manteca:** 20 g

**Mango fresco cortado en cubos:** 500 g

**Miel:** 5 grs.

## Preparación de la Receta

- Sudar en *manteca* el *jengibre*.
- Agregar la miel, el mango en cubos, el *jugo de limón*, desglazar con el fondo oscuro.
- Reducir, *condimentar* y procesar.
- Rectificar los condimentos.

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