Taquitos de Verdura en Salsa de Mango

Ingredientes

Agua: c/n
Chile en polvo: 1/2 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Mango: 3 Unidades
Sal: c/n
Chamoy: 1/2 Taza
Hojas de arroz: 3 Unidades
Jicama: 1/2 unidad
Pepino europeo: 3 Unidades
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

Taquitos

- Picar en forma de bastones el pepino, la *zanahoria* y la *jícama* pelada.
- Reservar.
- En un bowl, hidratar las hojas de *arroz* en agua y reservar.

Para la salsa

cortar los mangos y sacarle toda la pulpa

- Una vez extraída, licuarla con agua y sazonarla con una pizca de sal.
- Disponer de las hojas de *arroz* previamente hidratadas, extenderlas y formar los tacos con las verduras cortadas, azúcar, chamoy y *chile* en polvo como relleno.

Emplatado

- Cortar por la mitad los taquitos y servirlos en un plato hondo sobre la salsa de mango

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