

# Teja de jengibre y almendras sobre mango al xtabentum

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Figuras de caramelo

**Azucar:** 100 grs.

**Vinagre:** 100 cc

### Guarnición

**Manteca:** 30 g

**Azucar:** 40 grs.

**Mango:** 250 g

**Xtabentun (Licor mexicano de anís):** 20 cc

### Salsa de mango

**Anís estrellado:** 4 Flores

**Mango reservado:**

**Xtabentun (Licor mexicano de anís):** 20 cc

### Tejas

**Manteca:** 40 g

**Almendras:** 20 g

**Miel:** 40 cc

**Claros:** 3 Unidades

**Harina:** 50 grs.

**Jengibre:** 1 cda.

**Azucar impalpable:** 50 grs.

### Varios

**Anís estrellado:** Flores

**Helado de Vainilla:** A gusto

## Preparación de la Receta

## Tejas

- Pele y corte las almendras en láminas finas.
- En un bowl coloque la *manteca*, el **jengibre**, las claras de *huevo*, el azúcar impalpable y mezcle hasta obtener una pasta
- Agregue la miel, la *harina*, las almendras y mezcle bien hasta integrar los ingredientes.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque la preparación y extiéndala con una cuchara dando forma de círculo.
- Precaliente el horno 180°.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.
- Retire con una espátula y en caliente, con un cilindro doble las tejas.

## Guarnición

- Pele y corte en rebanadas finas el mango.
- En una sartén caliente derrita la *manteca* y agregue el azúcar.
- Añada el mango, cocine de ambos lados y deje caramelizar.
- Agregue el *Xtabentun*
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque, las rebanadas de mango
- Reserve algunas rebanadas para preparación de la salsa.
- Lleve al horno y cocine durante unos minutos.

## Salsa de mango

- Reduzca a puré, las rebanadas de mango reservadas.
- Añada el *licor xtabentun* y el anís estrellado, mezcle bien hasta lograr una salsa.

## Figuras de caramelo

- En una olla coloque azúcar y *vinagre*
- Deje cocinar hasta formar un caramelo.
- Sobre una placa de silicona y con la ayuda de una cuchara, haga dibujos con el caramelo.
- Deje enfriar y retire las figuras de caramelo.

## Presentación

- En un plato hondo coloque la *guarnición* de mango, las tejas y el helado de vainilla.
- Rocié con la salsa de mango y decore con las figuras de caramelo y el anís estrellado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/teja-de-jengibre-y-almendras-sobre-mango-al-xtabentun>