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
Mango: 250 g
Azucar: 40 grs.
Xtabentun (Licor mexicano de anís): 20 cc

Salsa de mango

Anís estrellado: 4 Flores
Xtabentun (Licor mexicano de anís): 20 cc
Mango reservado:

Tejas

Manteca: 40 g
Miel: 40 cc
Harina: 50 grs.
Azucar impalpable: 50 grs.
Almendras: 20 g
Claras: 3 Unidades
Jengibre: 1 cda.

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 extienda 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-xtabentum