

El mango



No lo guardes en la nevera y evita los golpes

¿Cómo cortarlo?

- Se pela totalmente, aunque puede presentarse sin pelar.
- Sabiendo que el hueso de la semilla es plano y grande y está situado en el centro, cortaremos el fruto, a lo largo.
- Luego se filetea, en tiras.





- Conviene que no esté muy maduro, ya que es muy difícil hacer cortes limpios; pero, también, se ha de tener en cuenta, que cuando no está en su punto de madurez, es insípido y leñoso.
- Puede mantenerse abierto y laminado de un día para otro, en almíbar y tapado.



Mus de limón decorado con tiras de mango.

Otra opción es con helado de limón .





Mango a lunas con sandía y cerezas



Mango en carpaccio con piña y melón



Mango en una base de carpaccio de piña y cubierto con melocotón en almíbar



Sorbetes de mango, limón, fresas y naranjas.



Los granizados o zumos se pueden adquirir ya elaborados.





Mus de mango

Admite prepararse con días de antelación. Puede decorarse con laminas finas de mango. Reservar en nevera .



El mango es muy agradable para acompañar pasteles y dulces.





www.aulahogar.com