



mousse de mango

ingredientes

- Hojas de menta fresca
- 200 g de sorbete de fruta de la pasión
- Para el confitado de mango
- 1 mango
- 200 g de azúcar
- 200 g de agua
- 1 vaina vainilla
- Para la mermelada de mango
- 300 g de mango
- 300 g de azúcar
- 100 g de almendras crudas
- Para la mousse de mango
- 100 g de puré de mango
- 2 claras de huevo
- 200 ml de nata
- 100 g de azúcar
- 1 lámina de gelatina

RECETA PARA: 4 PERSONAS

LISTO EN: 1H30MIN

NIVEL: ALTO

IDEAL PARA: POSTRES

manos a la obra

- Mango confitado: Pelar y cortar en cuadrados pequeños uno de los mangos. Confitar a fuego lento en un cazo con agua, azúcar y vainilla durante unos 30 minutos.
- Mermelada: Trocear el otro mango, añadir la misma cantidad de azúcar que su peso y las almendras. Cubrir de agua y cocer durante 1 hora si es necesario añadir un poco más de agua.
- Salpimentar cada pechuga, rociar con un chorro de aceite de oliva virgen extra y espolvorear con el resto del orégano. Cerrar los paquetes a modo de empanadillas y meter en horno precalentado a 200°C durante 15 minutos.
- Montar en un bol las claras con el azúcar y en otro la nata.
- Hidratar la gelatina en agua muy fría durante unos minutos y derretir en un poco de puré de mango caliente.
- Una vez que el puré de mango este frío mezclar con la parte de puré de mango que tiene la gelatina derretida. Añadir la nata semimontada.
- Por último mezclar lo anterior con las claras montadas con movimientos envolventes en dos tiempos para evitar que se bajen.
- Ponemos la mousse en un aro de acero para charlota o en cuencos individuales y guardamos en la nevera como mínimo durante 2 horas hasta que cuaje.
- Servir la mousse de mango con la mermelada y el mango confitado. Acompañamos con el helado de fruta de la pasión y adornamos con menta.