

Batido de mango con grosellas y menta



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 mangos
- 100 g de grosellas rojas
- 1 limón
- 30 g de azúcar
- 20 g de azúcar glas
- 4 dl de nata líquida
- Unas hojas de menta fresca

Preparación:

Paso 1

Pelar los dos mangos, deshuesarlos y cortarlos en trozos regulares. Ponerlos en el vaso de la batidora (junto con el jugo que hayan soltado al trocearlos) y triturar hasta obtener un puré fino y homogéneo. Añadir la nata líquida y el azúcar al puré de mango y volver a batir para que se mezclen bien todos los ingredientes. Exprimir el limón y rallar su cáscara (sólo la parte amarilla porque la blanca amarga). Reservar la ralladura. Añadir el zumo de limón al puré de mango y volver a batir para que quede todo bien integrado. Repartir el batido de mango en cuatro vasitos o cuatro cuencos individuales, añadir las grosellas y meter en la nevera hasta que estén bien fríos. A la hora de servir el batido espolvorear la superficie con las ralladuras de limón y un poco de azúcar glas y decorar con unas hojitas de menta fresca.