

Salsa picantona de mango



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 mango
- 1 diente de ajo
- 1 cebolleta
- 1 cucharada de vinagre
- 4 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de chile chipotle
- 1 cucharada de azúcar
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Pela el diente de ajo y córtalo en láminas. Pon un chorrito de aceite de oliva en una cazuela al fuego y pon el ajo a dorar. Pica la cebolleta y añádela a la cazuela. Agrega también el chile chipotle y deja que se poche todo. Corta el mango por la mitad, retira la pulpa con la ayuda de una cuchara y añádela a la cazuela. Mezcla todo bien y añade el vinagre y el azúcar. Sofríe. Añade el agua y la pimienta y deja que se cocine todo durante 3-4 minutos. Pon la salsa de mango en un vaso de batidora y tritura con la batidora eléctrica. Después, cuela la

salsa para que quede fina.