



	RecetasCui si ne
	6
	30 minutos aprox. (más enfriado)
	2 Mangos (unos 700gr) 200ml de Nata para montar (35% M.G) 2 hojas de Gelatina (2gr cada una) 3 cucharadas de azúcar El zumo de una lima

Hola! En esta receta dulce de hoy, el gran protagonista es el rey de las frutas tropicales, el mango. Os proponemos hacer una espuma para la hora del postre, de elaboración sencilla, y seguro que os conquista con su textura cremosa y aireada.

El mango tiene un valor calórico muy elevado, por ese motivo, aunque me gusta mucho, no lo tomo de manera habitual; pero de vez en cuando, me gusta preparar cosas con él, como [helado](#), [gazpacho](#), o hacer una salsa para acompañar un [salmon al vapor](#).

Y para un día excepcional, los [vasitos de mango con crema de yogur](#) que es una receta que sabemos que os gusta mucho.

Esperamos que esta también os mole y se convierta en uno de vuestros postres con mango favoritos.

Al final de la elaboración os dejamos la video-receta con todo el paso a paso.

1. Comenzamos montando la nata. Con el bol limpio y bien seco, equipamos con el batidor (podemos ponerlo unos minutos antes en la nevera para que esté frío) y añadimos la nata (agitamos bien el envase para que la grasa no quede pegada a las paredes del brik) que ha de estar muy fría para que monte bien.

Programamos con velocidad 6 y batimos hasta que esté firme, y por lo tanto, montada. Sabremos que está lista porque el sonido que hace al batir cambia, y va dejando surcos en las paredes del bol. Mientras dura el proceso (no podemos dar un tiempo fijo) estaremos pendientes en todo momento y pararemos justo a tiempo, porque de excedernos en el tiempo de batido, la nata podría cortarse. Reservamos en un recipiente en la nevera. Al ser poca cantidad, si lo preferimos, en lugar de en el bol, podemos montarla con unas varillas.

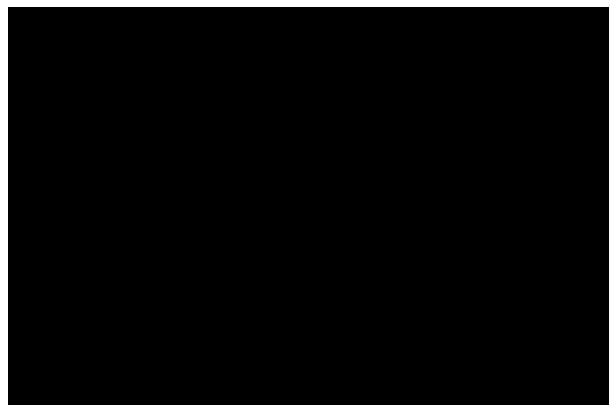
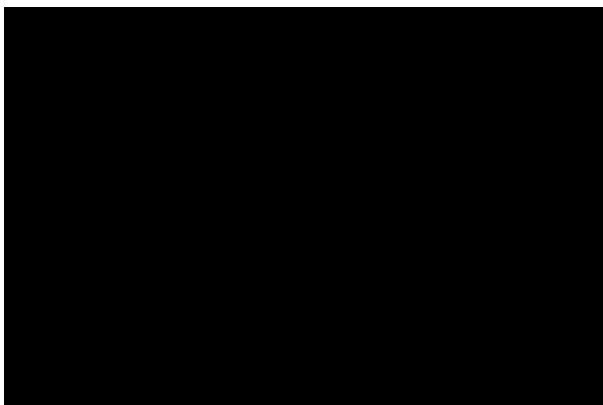


2. Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos.

3. Damos un agua al bol y lo equipamos con la cuchilla ultrablade. Ponemos dentro el mango pelado y troceado, el azúcar y el zumo de lima. Programamos velocidad 12, con tapón, hasta obtener un puré fino.



4. Separamos una parte del puré y lo calentamos en el microondas. Añadimos las hojas de gelatina ya hidratadas y escurridas y removemos hasta que se disuelvan.
5. Añadimos al resto del puré que tendremos en un bol amplio, removemos y dejamos templar.
6. Incorporamos la nata montada y mezclamos mediante movimientos envolventes, con suavidad hasta integrar y obtener una mezcla homogénea.





7. Repartimos en los vasitos donde lo vayamos a servir y dejamos en la nevera por unas 6 horas.

Aquí tenéis el video, no se os pase suscribiros a nuestro canal de YouTube, y compartirlo en vuestras redes sociales si os ha gustado.