

# Recetario Chef Esteban & Amigos



## \* SALSA AGRIDULCE DE MANGO

La salsa agridulce de mango es una salsa genial para acompañar tus platos de carnes, pescados y verduras.

### **Ingredientes:**

3 Dientes de ajo

1/2 Taza de vinagre blanco

1/2 ½ Taza de azúcar blanco o moreno

1 1/2 Tazas de mango fresco o congelado a trozos

1 Pizca de sal

1 pizca de pimienta

Hierbas aromáticas o especias al gusto (si lo desea)

## **Preparación:**

Colocar el mango en un procesador de alimentos o batidora eléctrica.

Añadir el vinagre, el azúcar, el ajo rallado, una pizca de sal y la pizca de pimienta. También puede añadir alguna especia o hierba aromática de su preferencia como romero, tomillo, cilantro etc...

Procesar toda la salsa de mango hasta que quede bien lisa y homogénea.

Colocar la salsa de mango natural o congelado en una olla y remueve hasta que llegue a ebullición.

Una vez que hierva, cocínarla unos minutos a fuego bajo hasta que se haya disuelto todo el azúcar y la salsa de mango se vea más translúcida y haya cambiado un poquito el color.

Luego pasa la salsa agridulce de mango a un recipiente de cristal o salsera y servirla con sus platos preferidos. Es perfecta para acompañar unas brochetas de pollo o un pescado a la plancha.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/33/salsa-agridulce-de-mango>