



TACO DE LECHE CON MANGO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
400 ml Leche entera
35 g Maicena
80 g Azúcar
1 cáscara de Limón
1 palo de Canela
2 hojas de pasta Filo
300 gr Mantequilla
20 gr Azúcar glas
2 Mangos
Nuez moscada
4 hojas de Menta fresca
40 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Cocemos la leche con la canela, el azúcar y la cáscara durante 5 minutos. Disolvemos la maicena en un poco de leche y hervimos durante 4 minutos. Volcamos sobre un molde rectangular alto para luego poder hacer porciones mejor. Reservamos mínimo 8 horas.

Pelamos los mangos. Uno de ellos lo pasamos por la licuadora y lo aliñamos con unas gotas de limón y un poco de azúcar. Reservamos. El otro mango lo cortamos en daditos y ponemos, junto con la mantequilla y el azúcar, a saltear a fuego vivo. Añadimos la menta picada y la nuez moscada.

Lo retiramos del fuego.

Cortamos la leche en porciones de 6 cm de largo por 3 de alto y 3 de ancho. Pintamos media hoja de pasta filo con la mantequilla. Espolvoreamos con el azúcar y envolvemos el taco. Repetimos la operación hasta hacer 4 porciones.

Ponemos una sartén al fuego con un poco de mantequilla. Doramos el taco de leche por todos los lados.

Lo colocamos en medio del plato y sobre el taco, el mango salteado. Terminamos aderezando con la salsa de mango por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'±8 H



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10