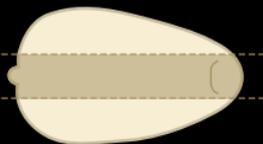


COMO HACER UN ERIZO DE MANGO

1 Coloca el mango en su perfil más delgado y haz dos cortes separados por unos 3 cm con un cuchillo afilado para dejar el hueso en medio.



2 Haz cortes en la pulpa en forma de rejilla con cuidado de no traspasar la piel.



3 Ahora puedes coger una cuchara y comerlo tal cual o cogiendo el mango con ambas manos, presiona con los dedos por la parte de la piel hasta que aparezcan los cubitos de pulpa, ideal para presentarlo.



EXÓTICA

PREMIUM

MANGO

Cultivar

WWW.CULTIVAR.NET



EXÓTICA

PREMIUM

Otras frutas de nuestra gama

PIÑA

PAPAYÓN

AGUACATE

Elegimos
cuidadosamente
a mano cada uno
para que disfrutes
del mejor sabor dulce
y delicadamente perfumado



COPA DE MANGO Y CREMA DE YOGUR

Para 4 personas

Tiempo de preparación 10 min.

2 mangos maduros pero fuertes
2 yogures griegos
4 cucharadas de miel
1 galleta

Pelar y cortar el mango en cuadraditos pequeños y reservar.

Calentar un poco la miel y mezclar con los yogures batiendo para que quede una crema.

Poner en el fondo de la copa el mango cortado, encima la crema del yogur. Poner las copas en la nevera durante al menos media hora para dar a la mezcla del yogur más consistencia.

Decorar la copa con las migas de la galleta desmenuzada.

Otra alternativa es espolvorear con pistachos troceados o turrón de Alicante picado.