



Gelatina de Mango con Arándanos

Ingredientes

100ml	jugo fresco de naranja
20ml	jugo de limón
30g	grenetina
1kg	mango Manila semimaduro
175ml	crema ácida
175ml	yogurt natural
100ml	leche condensada
125ml	agua fría
10ml	ron
50g	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos



Preparación

Hidrate la grenetina en el agua fría y dilúyala a baño maría. Mezcle los jugos y agregue la grenetina. Licúe la pulpa de los mangos a velocidad alta; cuele y reserve.

Licúe la crema, el yogurt, el azúcar y el ron con el mango colado, agregue la mezcla de jugos con grenetina y mezcle, vierta en un molde y agregue los arándanos. Refrigere hasta que cuaje, desmolde y decore a su gusto.