



COMPOTA DE MANGOS Y ARÁNDANOS CON COSTRA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de mango
- 50 g de arándanos
- 2 ml de brandy
- 50 ml de almibar
- 1 g de jengibre
- 1 unidad de vainilla en rama
- 100 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 20 g de azúcar moreno
- 20 g de anacardo sin cáscara
- 5 g de canela
- 1 g de nuez moscada

LA PREPARACIÓN

- Cuece el mango cortado en láminas finas con el almíbar, el brandy, la vaina de vainilla abierta y la rueda de jengibre. Cuando rompa el hervor espuma y deja a fuego medio-sueva durante 3 minutos, añade los arándanos. Retira del calor y reparte la fruta bien escurrida en 4 platos de horno.
- En un robot picador, mezcla todos los ingredientes de la costra, para que sin amasar, se formen migas bien definidas. Guarda en el congelador durante 10 minutos, seguidamente precalienta el horno



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 35.7 g	Grasas 23.2 g
Kcal 371	Proteínas 2.8 g

a 180 °C.

- Espolvorea la fruta con las migas y hornea hasta que se dore.
- Sirve caliente.