



## 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 rama 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.