Nieve de mango

INGREDIENTES

- 1 kg de mango (Ataúlfo o Manila)
- 1 tz de agua natural
- 1 tz de azúcar
- 2 o 3 cdas. de jugo de limón
- 1 pizca de sal

UTENSILIOS

- Cacerola
- Cuchillo
- Tabla
- Cuchara

Tiempo de elaboración: 8 horas
Kcal: 1510 kcal
Porciones: 8 porciones
Costo promedio: $37

Mira el video en nuestro canal de YouTube PROFECO TV y suscríbete a él.

PROCEDIMIENTO

1 Rebana el mango y remueve toda la pulpa.

2 Córtalo en cubos pequeños y resérvalos en una bolsa de plástico hermética.

3 Métela al congelador por 6 horas aproximadamente.

4 En una cacerola agrega el azúcar y el agua, ponla a fuego medio y revuelve hasta que se disuelva el azúcar.

5 Después de 10 minutos, cuando el azúcar esté disuelta y el agua dé un hervor, apaga el fuego.

6 Deja enfriar y reserva. La razón por la que se hace este jarabe es porque ayuda a controlar los cristales de hielo que se forman en la nieve cuando esta se congela.

7 Saca el mango del congelador y colócalo en un procesador de alimentos o licuadora, agrega el jugo de limón, la pizca de sal y el jarabe que preparaste.

8 Muele hasta obtener la consistencia deseada y viértela en un molde.

9 Lleva la mezcla al congelador y déjala ahí un par de horas hasta que esté lista para servirse.

Nota: Puedes llenar cubitos de hielo con la mezcla de nieve, colocarles un palito de paleta y dejarlos congelar.