

SALSA DE MANGO

Ingredientes:

- Lata leche de coco.
- 1 mango.
- Cda aove.
- Diente de ajo.
- 1/2 puerro.

Elaboración:

1. Cortar en láminas el ajo y el puerro en rodajas y sofreír con aove en una olla.
2. Cuando el puerro esté blandito añadir el mango y remover de vez en cuando para que no se pegue.
3. Añadir la leche de coco y cuando empiece a hervir lo ponemos baja temperatura unos minutos más.
4. Trituramos todo junto hasta conseguir una salsa con la textura deseada.

*Podemos añadirlo al pollo o al pescado por ejemplo.

