

Disfruten de la Jalea criolla de mango

Cuando las frutas están aún sin el punto de maduración ideal para degustar, pocas personas disfrutan de su sabor y hoy en la **Mañana Digital** le traemos una receta donde podrán aprovechar los mangos verdes y elaborar una rica Jalea.

Para su elaboración, necesitaremos la fruta, un poco de limón y azúcar. con sólo estos ingredientes podremos disfrutar de una jalea de Mango, ideal para comer sola o acompañar postres.

Ingredientes:

10 Mangos verdes

750 gramos de azúcar

dos cucharadas de limón

Elaboración:

1. Para iniciar la preparación debemos hervir por 20 minutos los mangos en abundante agua en una olla.
2. Luego de culminado el tiempo de cocción, extraemos los mangos del agua y dejamos reposar hasta que estén en temperatura ambiente para luego quitar toda su pulpa.
3. Continuamos con la unión de la pulpa del mango a fuego alto junto el azúcar y el jugo de limón y removeremos con una cuchara de madera hasta que la mezcla se pegue al cubierto al levantarla.
4. Refrigerar para mejor consistencia y al estar en su punto podrán degustar de este delicioso y sencillo manjar.

Manuel Alejandro Arrechdera / CNP: 22.016