

# Salsa mango

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6 Personas ·  
Autor: Canela Molida

## INGREDIENTES

0

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| 1             | Mango — que pese 250 gr aprox.                |
|               | Sal                                           |
| 1 cucharada/s | Perejil — cortado con tijera                  |
| 100 gr        | Yogur — natural                               |
| 200 ml        | Nata                                          |
| 300 ml        | Fumet de pescado (caldo)                      |
| 7 gr          | Pimienta verde — entera en conserva escurrida |
|               | Curry — en polvo                              |
| 50 ml         | Brandy — o armañac                            |
|               | Pimienta negra — recién molida                |

## ELABORACIÓN

Extraída la receta del libro "Salsas" de Michel Roux. Pele el mango y corte la pulpa en trozos. Póngala en un cazo junto con el brandy, el curry y la pimienta verde, y cueza a fuego lento durante 5 minutos. Añada el fondo de pescado y cueza durante 20 minutos. Agregue la nata y cueza otros 5 minutos, seguidamente apague el fuego e incorpore el yogur. Triturar la salsa durante 30 segundos. Pásala por un chino y salpimentar al gusto. Sirva la salsa inmediatamente o manténgala caliente al baño maría. Un momento antes de servir, incorpore el perejil. (y dice en la introducción de ésta salsa que es "... refrescante y afrutada, es perfecta para comidas al aire libre. Resulta deliciosa con pescado a la plancha o a la barbacoa o con crustáceos como langosta o cigalas). Este chef es francés, trabaja en Londres y tiene 3\*\*\* Michelin, además de unos libros magníficos.