

Compota mango

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

150 gr Azúcar

Canela en rama - o vainilla, (Usé vainilla)

2 Limas - grandes (o 1 limón, Yo usé limón)

2 kg Mango - maduros

ELABORACIÓN

Es receta del libro "El libro de las cocinas del mundo". Comprobada, fácil de hacer y muy rica. La serví encima de tajaditas de queso de Burgos.

Pelamos los mangos y los cortamos en dados. Se mondan las limas o el limón y cortamos la piel en láminas finas y pequeñas.

Poner el mango y la piel en una cazuela y añadimos agua hasta cubrir la fruta. Añadir la canela o vainilla.

Cocer a fuego lento durante 30 minutos aprox.

Si mientras se está cociendo se forma una especie de espuma por encima, la quitamos con espumadera.

Se retira la cazuela del fuego, se añade el azúcar. Se prueba y se añade más azúcar si se quiere.

Se deja reposar durante dos horas antes de ponerlo de nuevo a fuego medio, removiéndolo sin cesar con cuchara de madera durante 12 minutos más.

Se deja enfriar y ya está lista para consumir.