

Mangos al horno

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
Mango
Clavo
Azúcar
Mantequilla

ELABORACIÓN

Al horno están espectaculares. Pelarlos, cortarlos en finas laminas conservando la forma de dos mitades. Ponerlos en una fuente refractaria y pincharles un clavo o dos a cada uno, espolvorearlos de azúcar y unos pegotitos de mantequilla, asar a 180 grados 20 minutos. Servir calientes acompañados de un helado de vainilla o el que te guste.