

Petit suisse caseros de Mango. Receta



Desde hace mucho tiempo, cuando tengo en mis manos productos de una calidad extraordinaria con los que preparar cosas ricas, procuro alterarlos lo mínimo, para que sean sus propios sabores y texturas los principales protagonistas.

Pero no siempre es posible disponer de lo mejor y es entonces cuando la alquimia de la cocina entra en juego, convirtiendo ingredientes más normalitos en auténticas delicias.

Y justamente la receta de hoy podría ser un claro ejemplo de ello: Unos Petit suisse caseros de mango, que han elevado el sabor de una fruta bastante mediocre, a nivel “postre delicioso”.

Y no es que el mango sea una fruta corriente, nada más lejos de la verdad.

Quizás sea una de las frutas más exquisitas que existan, siempre y cuando se cosechen en su momento óptimo y se traten correctamente durante su almacenaje y distribución, como hacen los productores de mi pueblo que, gracias al esmero que ponen en ello, pueden presumir de tener unos de los mejores mangos del mundo.

Porque si no es así, te puede pasar como a mí y compres un mango con una pinta estupenda pero sin sabor ninguno. Lo cual pone de manifiesto la importancia de consumir productos de cercanía y de temporada.

Te aseguro que no hay cosa más rica que un mango de Motril, maduro, en trocitos o con un simple yogur. Comerlo es un auténtico placer.

Pero el mango que pelé y trocéé no estaba a la altura, así que tuve que improvisar y la receta de hoy es el resultado.

Simple, muy fácil y realmente rica. Lo mejor es que puedes aplicarla a cualquier fruta que consideres que no está en su momento óptimo para comer tal cual.

Aquí te dejo el paso a paso de su preparación.

Espero que te guste.

Besos ☐

CLAVES

- . Ingredientes principales: mango, azúcar, queso cremoso.
- . Plato: postre, desayuno, merienda.
- . Estilo: cocina festiva, postre en vasito.
- . Tiempo: Bajo.
- . Precio: Medio.
- . Dificultad: Baja.

. Cantidad: 6/8 unidades

Ingredientes

Para el puré de Mango

- 250 gr. de pulpa de mango en trozos.
- 25 gr. de azúcar glas.

Para la crema de queso y mango

- 270 gr. de queso cremoso (he usado Philadelphia).
- 200 gr. del puré de Mango.
- 100 gr. de nata 35% materia grasa.

Para el montaje y presentación

- el resto del puré de Mango.
- 50 gr de frutos secos tostados y en trocitos.
- arándanos.



Utensilios

Para el coulís

- Batidora tipo miniprimer y su vaso.

Para la crema de queso y mango

- Batidora de varillas.
- lengua silicona.
- bol mediano.

Para la presentación

- 6 vasitos de cristal (he reutilizado unos de yogur).
- Cuchara.



Elaboración paso a paso

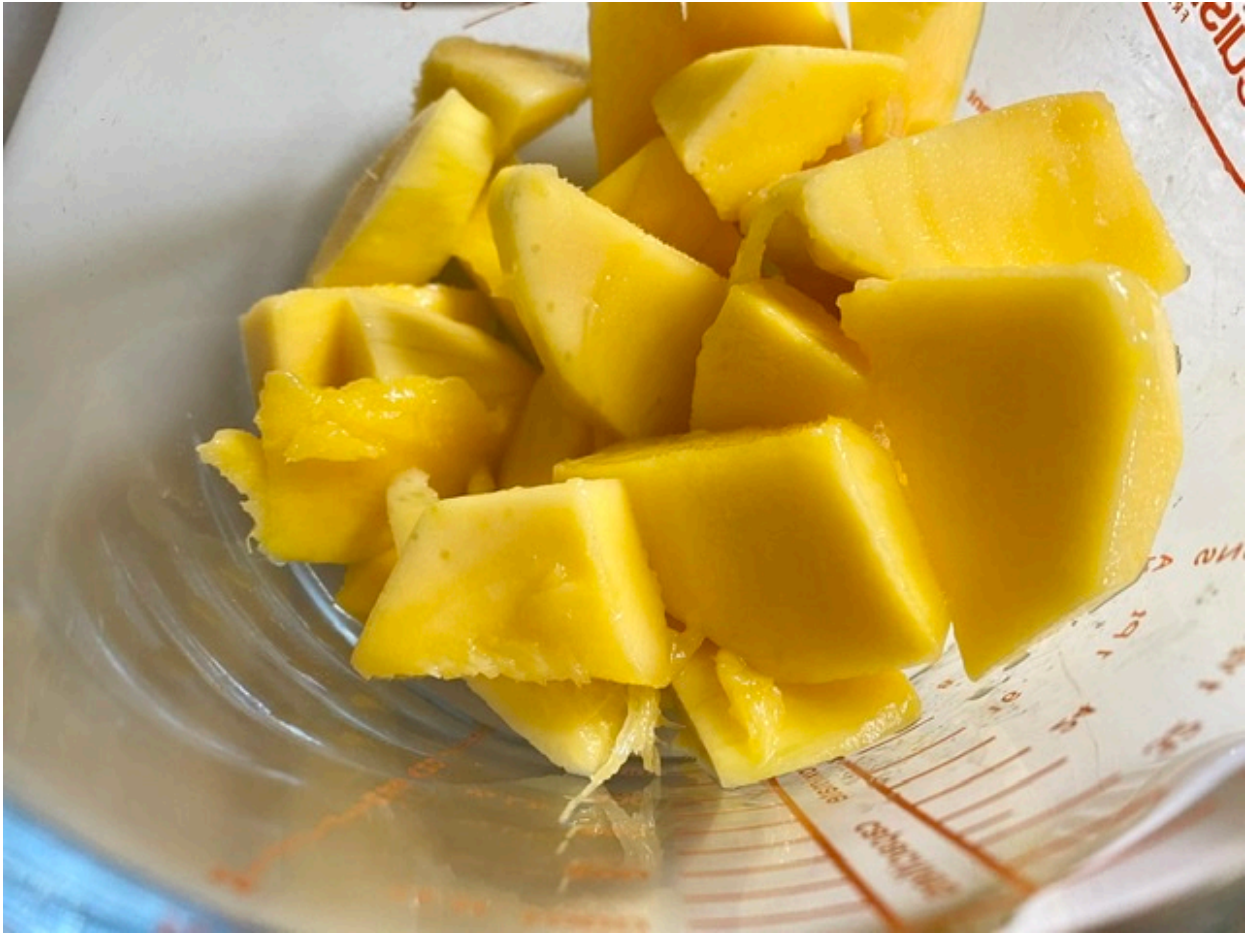
El puré de mango

Comenzamos preparando el puré de mango y para necesitamos el mango en trozos y el azúcar.

Ponemos ambos ingredientes, en el vaso de la batidora y trituramos hasta tener

una crema finísima que reservaremos en dos vasos. En uno pondremos unos 200 gr. del puré, aproximadamente y en el otro el resto.









La crema de queso y mango

Preparamos ahora la crema.

Para ello necesitamos el queso crema, los 200 gr de puré de mango y la nata.

Empezamos por poner el queso y el puré en el bol y batimos con las varillas, hasta integrar muy bien los dos ingredientes. Es muy importante que no nos queden grumos.





Añadimos la nata muy fría y volvemos a batir durante un par de minutos más.

Ponemos a enfriar en el congelador durante 15 minutos.







Sacamos del congelador, volvemos a batir durante otro minuto y ya podemos

pasar a montar los petit suisse caseros de mango.





Montaje

Con la crema de queso lista, el puré restante de mango, los vasitos, la cuchara y el resto de ingredientes (frutos secos y arándanos), pasamos a montar nuestros petit suisse caseros.



Ponemos una cuchara de puré de mango en la fase de los vasitos. Cubrimos con la crema de queso, rellinando los vasitos pero sin llegar hasta arriba. Limpiamos los bordes de los vasitos si fuera necesario.





■
Añadimos un puñado de frutos secos sobre cada vasito y rematamos con un arándano.

y ya tenemos nuestros vasitos de petit suisse caseros de mango listos para servir...





...y disfrutar! ☐







Probióticos: Queso cremoso.

Prebióticos: mango, arándanos, frutos secos.