

MILHOJAS DE MANGO CON SEMILLAS DE AMAPOLA



INGREDIENTES

3 hojas de pasta filo
Mantequilla clarificada

RELLENO DE MANGO

3 mangos, según tamaño
70 g de azúcar
Zumo de 1 limón
8 hojas de gelatina
1 cucharada de semillas de amapola

SALSA DE VAINILLA Y AMAPOLAS

50 g azúcar
1 vaina de vainilla
Almíbar: 100 g azúcar + 100 g agua
1 cucharadita de semillas de amapola

MODO DE HACERLO

Pintar las hojas de pasta filo con mantequilla clarificada. Poner una encima de la otra y cortar cuadrados de 10 x 10. Poner entre 2 bandejas de horno con silicona y dorar a horno fuerte. Sacar y reservar.

RELLENO DE MANGO

Pelar y trocear los mangos. Triturar con el azúcar y el limón. Poner las hojas de gelatina a remojo en agua fría. Calentar un poco de puré de mango y fundir la gelatina dentro. Añadir el resto del puré de mango y las semillas de amapola. Dejar cuajar en forma de plancha fina en la nevera. Cortar en cuadrados de 10 x 10.

CARAMELO DE VAINILLA Y AMAPOLAS

Hacer un caramelo rubio con el azúcar y un chorrito de agua. Añadir el resto de los ingredientes y poner al fuego hasta que espese. Retirar la vaina de vainilla.

MONTAJE

En la bandeja de presentación alternar hojas de pasta filo con láminas de mango. Servir con la salsa alrededor.

VARIANTES

Se puede utilizar en lugar de la pasta filo: Pasta brick, hojaldre, masa sablé, ...

Otros rellenos: crema de limón, bavaroise de frutas, chantilly, trufa, ...

Otras salsas: De plátano, de regaliz, café o coulis de frutas.

CONSERVACIÓN

Por separado se conservan varios días, en despensa la pasta filo o brick y en nevera el relleno de mango al igual que la salsa.

Una vez montado es mejor consumir.