













CALORÍAS*

115

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

0,42 Proteína

Hidratos de Carbono

Grasas Totales

Grasas Saturadas

Grasas Monoinsaturadas

Grasas Polinsaturadas

Colesterol

Fibra Alimentaria

Sodio

ALÉRGENOS

mostaza

* calorías por ración



ADEREZO DE MANGO NARANJA Y JENGIBRE



UTILIZAMOS:



PONS CULINARIO HINOJO SILVESTR AOVE con Hinojo silvestre



PONS CÍTRICO CON NARANJA AOVE con Naranja



PONS CONDIMENTO DE MANZANA Condimento de Manzana

MARIDAMOS:



JAN BLANC Vino blaco



SISQUELLA Vino blanco

INGREDIENTES

100 g Mango maduro cortado a dados

100 ml Pons Cítrico con Naranja

20 g Mostaza Savora

1 Pizca de sal

1 Pizca de pimienta

Acabar el plato:

20 g Laminas de jengibre marinado*

ELABORACIÓN

- 1. Mezclar la mostaza con los dados de mango.
- 2. Añadir el aceite Pons Cítrico con Naranja.
- 3. Mezclar el conjunto con una cuchara y rectificar de sal y pimienta.
- 4. Acabar la receta con unas láminas de jengibre marinado.

*Para maridar el jengibre:

200 g Raíz de jengibre tierna y cortada a mandolina bien fina (1mm).

100 g Vinagre de arroz

100 g Agua

100 g Azúcar

5 g Sal

Agua para escaldar el jengibre laminado

Preparación:

- 2. Hervir 100 g de agua, azúcar y sal hasta que estos se disuelvan.
- 3. Añadir el vinagre al almíbar.
- 4. Poner el líquido caliente en el jengibre escaldado (recomendado 70°C).
- 5. Se puede pasteurizar el pote esterilizado donde guardar el jengibre.
- 6. Dejar macerar mínimo 72 horas.













ÚTILES

Bandeja

También se puede comprar el jengibre marinado.





Pinzas





Cuchillo



