



## LANGOSTINOS CON SALSA PICANTE DE MANGO

### INGREDIENTES:

- 100 de pure de mango
- 30g de azúcar
- 50g de ron
- 60g de leche de coco
- 1 cucharadita de maicena (disuelta en dos cucharadas de agua)
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de guindilla seca
- 10 langostinos grandes pelados

### PREPARACIÓN:

- 1- Poner en el vaso el puré de mango, el azúcar y el ron. Programar **4min/Varoma/vel1** sin poner el cubilete para favorecer la evaporación de alcohol.
- 2- Pelar los langostinos, ponerlos en la bandeja varoma y sazonarlos con sal y pimienta.
- 3- Añadir la leche de coco, la maicena, la sal, la pimienta y la guindilla, poner el Varoma en su posición y programar **6min/varoma/vel2**.
- 4- Servir en una copa la salsa y poner los langostinos por encima.

**thermomix**

Silvia Gómez del Pulgar  
Agente Comercial Thermomix nº 66635  
Tel: 607307775  
silviagomezdelpulgar@gmail.com