

# Mango con salsa de yogur

## INGREDIENTES

- MANGO SIN PIEL 2 UNIDADES
- AOVE 1 C
- YOGUR NATURAL O DE COCO 200GR
- ZUMO DE LIMA 1 UNIDAD
- NUECES DE MACADAMIA 80GR
- HOJAS DE MENTA AL GUSTO

## PREPARACIÓN

- PRECALIENTA UNA PARRILLA O UNA SARTÉN PARA ASAR A FUEGO MEDIO-ALTO. MARCAR LA PULPA DEL MANGO EN FORMA DE CRUZ. ROCÍA LIGERAMENTE CON ACEITE.
- COLOCA EL MANGO, CON EL CORTE HACIA ABAJO, EN LA PARRILLA Y COCÍNALO DURANTE 3 MINUTOS O HASTA QUE SE CAMELICE.
- MIENTRAS TANTO, COMBINA EL YOGUR Y EL ZUMO DE LIMA EN UN PEQUEÑO BOL.
- COLOCA EL MANGO EN LOS PLATOS PARA SERVIR Y ADEREZA CON EL ZUMO. CÚBRELO CON LAS NUECES Y LA MENTA. SÍRVELO CON EL YOGUR