

ReLleno de Mangó

1 mangó maduro.. como de 15 onzas, pelado y cortado en pedazos de 1/2"

1/2 taza de azúcar

2 cucharadas de jugo de limón

1 pizca de sal

4 yemas de huevos grandes

1/4 taza (1/2 barrita) de mantequilla sin sal, cortada en pedazos

Haga un Pureé con el mangó, azúcar, jugo de limón y sal, usando una procesadora. Agrega las yemas; y processe otros 15 segundos. Use un colador de alambre para colar el pureé en un envase limpio.

Descarta los solidos en el colador.

Ponga el pureé sobre un baño maría (sobre la estufa). Debe asegurar que el fondo del envase no haga contacto con el agua. Lo cocinas, mezclando constantemente con un batidor de alambre, hasta que la mezcla comience a espesar un poco y un termómetro de dulce registre 170°F (como 10 minutos).

Lo retiras del baño y le echas los pedazos de mantequilla, batiendolo bien con el batidor de alambre. Luego lo tapas bien y lo refrigeras hasta que espeze completamente.