



## ENSALADA DE ARROZ Y BERBERECHOS CON VINAGRETA DE MANGO

### INGREDIENTES

300 g de arroz  
500 g de caldo de verduras  
1 lata de berberechos  
1 cebolla tierna  
12 pepinillos  
½ mango maduro

#### • PARA LA VINAGRETA •

½ mango maduro  
El caldo de los berberechos  
Un chorrito de vinagre  
3 partes de aceite de oliva virgen extra  
10 hojas de albahaca  
2 cuch. de yogur natural

#### • ADEMÁS •

Sal  
Pimienta negra

### ELABORACIÓN

Nacara el arroz en una cazuela con un poco de Aceite de oliva virgen extra. Vierte el caldo de verduras hirviendo y sazonado, tapa y cocina durante unos 10 minutos. Extiende el arroz en una bandeja, abanica para que pierda temperatura y refrigera.

Pica la cebolla tierna, los pepinillos y medio mango en dados pequeños. Mezcla con el arroz frío y los berberechos escurridos, reservando su caldo para preparar la vinagreta.

Tritura el mango de la vinagreta con el caldo de los berberechos, el vinagre, el Aceite de oliva virgen extra, la albahaca y el yogur. Ajusta de sal y pimienta, aliña la ensalada justo antes de servir y termina con unas hojas de albahaca fresca.



## SORBETE DE MANGO CON TAJÍN

### INGREDIENTES

800 g de mango maduro  
sin piel ni hueso  
300 g de agua  
80 g de azúcar

• **ADEMÁS** •  
Tajín al gusto  
Menta fresca

### ELABORACIÓN

Prepara un almíbar ligero calentando el agua con el azúcar hasta que se disuelva por completo. Deja enfriar.

Pela el mango, retira el hueso, córtalo en dados y congélalo. Una vez congelado, tritura con el almíbar hasta obtener una crema helada fina y homogénea.

Sirve unas bolas de sorbete, espolvorea Tajín al gusto y termina con unas hojas de menta fresca.