



SALSA DE MANGO PICANTE

Ingredientes

- 1 mango maduro grande (o 2 pequeños)
- 1 ají picante rojo o verde (puede ser topito, habanero o rocoto)
- 2 cucharadas de vinagre blanco o de manzana
- 2 cucharadas de azúcar morena o panela rallada
- Jugo de ½ limón
- ¼ de cebolla morada (opcional)
- 1 cucharadita de sal
- Un chorrito de agua para ajustar textura
- Opcional: jengibre rallado, cilantro o ajo para más sabor

Preparación

1. Pela el mango y córtalo en cubos pequeños.
2. Pica el ají finamente (ajusta la cantidad al nivel de picante que prefieras).
3. En la licuadora, agrega el mango, el ají, el vinagre, el jugo de limón, el azúcar, la sal y un chorrito de agua.
4. Licúa hasta obtener una mezcla suave pero espesa.
5. Si lo deseas, añade cebolla morada o jengibre para darle profundidad de sabor.
6. Ajusta el sabor con más limón, azúcar o ají según tu gusto.
7. Refrigerera por al menos 15 minutos antes de servir para que se integren los sabores.