

Ensalada de raviolis de mango

🕒 10 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack ensalada Antiox
- ❑ 2 mangos no muy maduros
- ❑ 400 g de queso mozzarella
- ❑ 1 cebolla roja pequeña
- ❑ 100 g de maíz
- ❑ 100 ml de aceite de oliva
- ❑ 30 g de mermelada de melocotón
- ❑ Molinillo de pimientas (mezcla rosa, blanca y negra)
- ❑ Tabasco al gusto
- ❑ Sal al gusto



Pela los mangos y córtalos en finas láminas con ayuda de una mandolina. Dispón las láminas sobre una superficie plana.



Sobre cada una de las láminas, añade una cucharada de queso mozzarella y cierra sobre el relleno, formando los raviolis. Reserva.



Haz una vinagreta mezclando el aceite de oliva con la mermelada de melocotón, sal y pimienta al gusto y un poco de tabasco. Remueve hasta emulsionar.



Añade la mezcla de brotes a un plato junto con la cebolla roja cortada en juliana y maíz dulce.



Acaba con los raviolis de mango sobre la ensalada y unas cucharaditas de vinagreta de mango.

Productos de esta receta



Ensalada Antiox

