

Cóctel de frutas **tropical**



Lo mejor de esta receta es que se pueden combinar una amplia diversidad de frutas. Aprovechando las que están de temporada, además de ahorrar dinero, disfrutaremos de las frutas en su mejor momento.

Dedicación : 15 minutos

Cocción : No necesita

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

Para 4 raciones:

- 1/4 de papaya
- 1 mango
- 1 manzana
- 1 naranja
- 2 peras
- Azúcar moreno para endulzar

- 1** Comenzamos preparando los ingredientes: Limpiamos quitándole las pepitas de la zona central, pelamos y cortamos en tacos de 1 cm la papaya, reservando en un plato. Cortamos el mango a la mitad, separamos de la pepita bordeándola con la punta del cuchillo, lo pelamos y troceamos en dados de 1 cm y reservamos.
- 2** Preparamos la naranja cortando una mitad en dos discos gruesos a los que quitamos la piel por la parte blanca y troceamos en dados que reservamos. La otra mitad de la naranja se reserva para aprovechar su zumo. Pelamos, dividimos y quitamos el corazón a las peras, que después cortamos en dados de 1 cm y reservamos. Pelamos, dividimos a la mitad y quitamos el corazón a la manzana, cortándola también en dados.
- 3** Repartimos los dados de frutas en los recipientes en los que las serviremos, combinando las diferentes variedades y colores, para que todas las raciones tengan su mezcla de frutas. Exprimimos el zumo de la naranja sobre ellos para que no se oxiden. Antes de servir espolvoreamos azúcar moreno sobre las frutas y servimos.
- 4** Para acompañar nuestro cóctel de frutas podemos añadir zumos y licuados de diferentes frutas: limón, naranja, kiwi, sandía... Otra opción es añadir licores como ron, vino tinto, grapa, brandy, vodka, tequila...

más recetas en

envidia Cocina.com