

# Licados de frutas

POR OSVALDO GROSS



## Licudo de mango, durazno y canela

### INGREDIENTES

#### LICUADO

- 1 mango
- 2 duraznos
- Jugo de 1 limón o 1 lima
- 50 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cucharita (de café) de **canela en polvo Chango**
- Hielo picado c/n
- Opcional: coñac o ron añejo

#### ARMADO Y DECORACIÓN

- Frutillas c/n

### PREPARACIÓN

#### LICUADO

Pelar el mango y los duraznos • Cortar en cubos y rociar con el jugo de limón o lima • Unir el **azúcar impalpable Chango** y la **canela en polvo Chango** • Dejar macerar unos minutos • Poner en el vaso de la licuadora y licuar hasta obtener una consistencia súper fina • Agregar 2 cucharadas de hielo picado y volver a procesar • Con el hielo vamos dándole frío y mayor consistencia, hasta lograr la que deseamos • Opcional: a este trago se le puede unir una medida de coñac o ron añejo.

#### ARMADO Y DECORACIÓN

Lavar las frutillas, quitarles los cabitos y cortarlas en cubos • Colocarlas en el fondo de vasos altos • Poner el licuado por encima • Decorar con frutillas.

## Licudo de ananá, coco y manzanas

### INGREDIENTES

#### LICUADO

- 3 o 4 rodajas de ananá
- 300 cc de agua
- 50 g de **coco rallado Chango**
- Jugo de ½ limón o ½ lima
- 2 manzanas rojas o verdes
- 50 g de **azúcar impalpable Chango**
- Hielo picado
- Hojas de menta fresca
- Opcional: ron blanco o licor de piña colada

#### ARMADO Y DECORACIÓN

- Almíbar o jalea
- **Coco rallado Chango**
- Ananá
- Hojas de menta

### PREPARACIÓN

#### LICUADO

Pelar las manzanas y rociarlas con el jugo de limón o lima • Cortarlas en cubos • Cortar el ananá en trozos • Licuar el agua con el **coco rallado Chango** y el **azúcar impalpable Chango** hasta obtener una leche • Agregar las rodajas de ananá, las manzanas y unas hojas de menta • Licuar • Agregar hielo picado a gusto para darle mayor consistencia y frío • Licuar • Opcional: a este trago se le puede añadir una medida de ron blanco o licor de piña colada.

#### ARMADO Y DECORACIÓN

Pintar el borde de las copas con algún almíbar o jalea • Pasar por **coco rallado Chango** para lograr un borde de copa con efectos • Volcar con cuidado la bebida • Decorar con ananá y hojas de menta.