El sorbete de mango más sencillo con 2 ingredientes

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
543 kJ / 127 Kcal

Proteínas: **0,7 g**
Carbohidratos: **30,1 g**

INGREDIENTES

4 porciones

100 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
1 cucharada	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
1	mango maduro
	Unas hojas de menta para decorar, si se desea

PREPARACIÓN

Pasos 1

1. Llevar el mirin a ebullición con 100 ml de agua, hervir durante unos 5 minutos hasta obtener una consistencia de jarabe y dejar enfriar.

Pasos 2

Pelar el mango, quitar el hueso y cortar la pulpa en gajos. Cortar ¼ de la pulpa del mango en dados pequeños y mezclar con 1 cucharada de mirin.

Pasos 3

Mezclar el mango restante con el jarabe de mirin y triturar.

Pasos 4

Verter el puré de mango en un plato poco profundo y dejar en el congelador durante al menos 12 horas o toda la noche. Remover de vez en cuando. O si se prefiere, congelar la mezcla en una heladera.

Pasos 5

Lavar la menta y secar.

Pasos 6

Dejar que el sorbete se descongele un poco, servir como se desee, adornar con los dados de mango marinados y la menta, y degustar.