

Receta de mango sour chileno



Receta de mango sour chileno

El mango sour es un cóctel muy popular en el norte de Chile que mezcla la frescura y sabor de dos ingredientes tradicionales de esta zona alcanzando un equilibrio único.

¿Cómo hacer mango sour?

Un sour elaborado con mango que le otorga su sabor característico y que lo convierte en una de sus versiones más refrescantes.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 5 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de mango sour

Ingredientes

- 500 cc de [pisco chileno](#)
- 350 cc de jugo de mango con pulpa
- 100 g de azúcar
- 1 naranja en rodajas
- Hielo

Preparación

- **1.** En una juguera añadir el pisco chileno, el jugo de mango y el azúcar, agregar un poco de hielo y mezclar a velocidad media por unos 60 segundos.
- **2.** Distribuir azúcar en un plato bajo, humedecer los bordes de las copas y situarlas boca abajo sobre el plato con azúcar para que esta se adhiera en una corona sobre todo el borde.
- **3.** Servir el mango sour en copas limpias tipo Martini y decorar una rodaja de naranja.

Recomendamos

[Pisco sour granizado](#)

[Receta de copao sour](#)