

Raspado de Mango con Ron

Sirve a ocho

- 6 duraznos maduros – pelados y cortados
- 1 mango grande – pelado y cortado
- 1 taza (250 ml) de jugo de naranja fresco
- Azúcar, almíbar o agave (opcional)
- ¼ de taza (62.5 ml) de ron claro (opcional)
- 1 recipiente rectangular que no sea hondo

Ponga los duraznos, el mango y el jugo de naranja en una licuadora. Si es que va a usar azúcar y ron añádalos también. Licue hasta que todo este uniforme. Si el mango que uso tiene mucho fleco cuele el licuado.

Vierta el licuado en el recipiente rectangular y méntalo al congelador por unos 45 minutos. Retire del congelador y pase un tenedor por toda la fruta de un canto al otro y de lado a lado. Devuelva el recipiente al congelador por 30 minutos y repita el proceso. Repita el proceso por unas 2 a 3 veces mas, cada 30 minutos, hasta que su raspado este congelado.

Sirva y disfrute.