

# Recetas

## Okayu de mango

---



### Ingredientes (para 2)

---

100ml Arroz  
600ml Agua  
Una pizca de sal  
Un mango (100g)

### Preparación

---

1. Lave el arroz cambiando el agua varias veces hasta que no se enturbie más y quede clara.
2. Coloque el arroz en una olla, agregue agua y deje reposar durante 15 minutos.
3. Lave bien el mango, pele y retire la semilla. Corte la cáscara en trozos muy finos, o muele en forma de pasta. Corte la fruta en trozos pequeños.
4. Agregue la sal y las cáscaras de mango picadas al arroz. Caliente hasta que empiece a hervir, baje el fuego y cueza durante 20 o 25 minutos y luego apague el fuego.
5. Agregue los trozos de mango al okayu, cubra y deje cocer al vapor durante 10 minutos.