

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.