

Macedonia tropical

100 g de mango deshidratado
150 g de piña deshidratada
50 g de Macedonia de 5 Frutas deshidratadas (plátanos, mangos, papaya y piña)
6 Lichies
2 Plátanos cortados
225 g de pasas de Corinto Rojas o frambuesas (frescas o congeladas)

140 ml de zumo de naranja (o el que prefieras)
2 cucharadas de Kirsch, o otro licor (opcional)
1/4 cucharadita de pimienta de Jamaica o especia dulce variada.
15 g de rayadura de coco

1. Rehidrata los mangos, la piña i la macedonia de 5 frutas en agua caliente durante unos 20 minutos.
2. Tritura la fruta con el turmix.
3. Añade la fruta del tiempo a la compota mezclando lentamente para no estropear la fruta fresca.
4. Finalmente, añade el zumo de naranja, el Kirsch y las especias.
5. Déjalo en la nevera un par de horas, de este modo se mezclarán todos los sabores.

Antes de servirlo, espolvorea el coco rayado por encima.

Es una receta muy fácil de hacer y está riquísima!!!!... A mis hijos les encanta.



Fruits of the Nile (FON) es una empresa de **comercio justo** que compra **PIÑA** y **PLÁTANO** deshidratado a un conjunto de pequeñas empresas familiares y empresas colectivas. **FON** les paga unos precios justos y, teniendo en cuenta que la estimación es conservadora, sus actividades benefician **600 familias**.