

Sorbete de Sandía

Sorbete de Sandía, otra forma diferente de tomar esta fruta veraniega compuesta principalmente de agua, vitaminas, fibra y antioxidantes.

Esta fruta polivalente la podremos preparar acompañada de otros muchos alimentos, quesos, gazpachos, postres...

ingredientes

- 800 gr de Sandía
- 150 gr de Azúcar
- 2 Limones

elaboración Sorbete de Sandía

Lo primero es trocear la sandía, quitarle la piel y si tiene pepitas quitárselas.

En un bol pondremos los trozos de sandía ya limpios y lo metemos en el congelador un mínimo de 2 horas.

En un vaso de batidora ponemos el azúcar y la pulverizamos a potencia máxima.

Ahora introducimos nuestra sandía congelada y el zumo de los limones, ponemos la batidora a potencia media y trituramos durante 1 a 2 minutos, dependiendo de la potencia del aparato.

Devolvemos todo el conjunto al congelador donde lo dejaremos hasta el momento de consumirlo.

Sacarlo y esperar unos 15 minutos a temperatura ambiente para que se quede espeso antes de servirlo, quedará parecido a un granizado.

Ya tenemos listo el sorbete de sandía, prueba y repetirás.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.