



Sorbete de sandía, cava y menta

Ingredientes para 4 personas: Sandía sin pepitas, aproximadamente 3 kg, zumo de 1 limón, 1 ramita de menta, 200g de azúcar, 200ml de cava y barquillos de galleta para decorar.

Preparación: Empezamos retirando la cáscara de la sandía, (como la sandía es sin pepitas no hace falta quitarlas) y troceamos la pulpa. Trituramos la sandía, el zumo del limón y las hojas de menta todo junto en un mismo recipiente. Lo ponemos a helar en el congelador hasta que se solidifique, vamos rompiendo los hielos de vez en cuando para que tenga textura de sorbete (granizado). En un cazo vamos hirviendo el cava con el azúcar hasta que se forme un almíbar muy ligero, apartamos del fuego y dejamos enfriar en la nevera. Cuando esté totalmente frío lo añadimos y mezclamos con el sorbete (granizado) y listo para servir.

Sugerencia de presentación: Servirlo bien frío y en una copa de cava con un barquillo de galleta y una ramita pequeña de menta. Esta bebida es ideal para refrescarse en época de verano.

Tiempo de preparación: 1 - 2 horas

Autores de la receta: Personal del supermercado

Supermercado masymas 25 - Torredelcampo