



Sorbetes exóticos

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + heladora

Para 4 personas cada uno

- Quizá para este verano te compense invertir en una heladora, hoy hay en el mercado de todos los precios y con muy poco más puedes hacer todo tipo de helados, y lo que es mejor, adecuarlos a lo que tu quieres, endulzándolos menos, o con stevia, o con miel, escogiendo las frutas que más te gustan o están de temporada. Con el calor siempre apetecen y gustan a todo el mundo.
- Hoy he mezclado frutas y hierbas y el resultado ha sido, como dice la receta, exótico. A mi me han gustado mucho, espero que a ti también, pero deja volar la imaginación y mezcla lo que tu quieras, es difícil que no esté rico.
- Como es lógico cuanto más en su punto esté la fruta más rico resultará el sorbete, no aproveches para esto la fruta que no está madura, pues carecerá de sabor.

Ingredientes:

250 ml de sandía licuada en la túrmix (thermomix o cualquier otra)

180 gr. de azúcar

425 ml. de agua

un buen manojo de hierbabuena

250 ml. de zumo de naranja

180 gr. de azúcar

425 ml. de agua

3-4 ramas de romero

450 gr. de piña

200 gr. de azúcar

300 ml. de agua

unos granos de pimienta rosa

2 anises estrellados

El proceso es siempre el mismo, pon el agua y el azúcar con la hierbabuena y deja que hierva hasta deshacerse el azúcar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Retira del fuego y deja hasta que esté del tiempo.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Mezcla con la sandia pasando por un colador, enfría y pon en la heladora.



Lo mismo hacemos con el romero.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Mezclamos con el zumo de naranja, colamos y ponemos, cuando esté frío, en la heladora.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Para el de piña machaca un poco la pimienta para sacarle más sabor.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pon a hervir con agua, azúcar y anises estrellados.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Cuela encima de la piña, tritura en una túrmix, enfría y pon en la máquina.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sirve juntos o por separado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sorbetes exóticos

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});