



## 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({});