



Sorbete de limón

- La receta es de Harry's Bar en Venecia. No he encontrado ninguna mejor.
- Puedes prepararla y tenerla en la nevera días. Ponlo en la heladora media hora antes de comerlo y lo disfrutarás recién hecho, que está todavía más rico.
- Necesitas heladora, es imposible que te quede bien sin ella.

Ingredientes para 6 personas:

390 gr. de azúcar
425 ml. de agua
250 ml. de zumo de limón
250 ml. de agua fría
1 clara de huevo

Pon el agua y el azúcar en un cazo al fuego. Cuando empiece a hervir deja que hierva 3 minutos y retira. Deja enfriar.

Añade el zumo de limón, los 250 ml. de agua fría y la clara de huevo.
Pon en la heladora el tiempo que necesite la tuya para hacer el helado.

Sirve.

Sorbete de limón