



SORBETE DE CAVA NARANJA Y LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 100 ml de cava
- 200 ml de zumo de naranja
- 60 ml de zumo de limón
- 80 g de azúcar
- 45 ml de agua
- 1 unidad de clara de huevo
- 15 ml de ron blanco
- 10 g de frambuesas
- 5 hojas de hierbabuena picada

LA PREPARACIÓN

- En un cazo calienta el agua con el azúcar hasta que hierva y forma un almíbar. Deja templar unos minutos y únelo al zumo de naranja, limón y al ron. Remueve la mezcla y vierte con cuidado el cava.
- Por otro lado monta la clara de huevo a punto de nieve y une al resto, con cuidado para que quede una especie de espuma ligera. Pasa la mezcla a una jarra o cuenco y mete al congelador. Al cabo de unas dos horas, remueve con un tenedor para evitar que se creen cristales de hielo, y pasadas otras cuatro horas, repite la misma operación.
- Deja toda la noche y al día siguiente sirve el sorbete en copas acompañado de frutos rojos y



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 25.5 g	Grasas 0.17 g
Kcal 136	Proteínas 1.4 g

menta o hierbabuena.