



SORBETE DE SANDÍA AL CAVA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 750 g de sandía
- 120 g de azúcar
- 200 ml de cava
- 1 unidad de naranja
- 50 ml de oporto

LA PREPARACIÓN

- Elimina las semillas de la sandía, sin cáscara, y córtala en trozos.
- Ralla la piel de la naranja. Exprime la mitad de la naranja.
- Con la batidora, tritura la sandía con el vino dulce, el zumo de media naranja y la ralladura. Pásalo todo por el chino.
- Prepara un almíbar calentando en un cazo un vaso de agua con el azúcar.
- Coloca la pulpa de sandía en un recipiente de plástico que pueda ir al congelador. Añade el almíbar y el cava, mezcla bien y mete el recipiente en el congelador, tapado con papel de aluminio o film transparente.
- Cuando al mezcle esté casi congelada (2-3 horas), sácala, tritúrala de nuevo y vuelve a colocarla en el congelador durante 2 horas.
- Saca el recipiente del congelador



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 40.3 g	Grasas 0.38 g
Kcal 216	Proteínas 1 g

media hora antes de servir.

- Distribuye en copas individuales.