



SANDÍA AL LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de sandía
- 100 ml de zumo de limón
- 5 g de menta
- 100 g de azúcar

LA PREPARACIÓN

- Coloca las copas que vayas a utilizar para este postre durante un par de horas en el congelador, pues es preferible servirlo bien fresco, también guarda la sandía en el frigorífico el día anterior.
- Corta la sandía en trozos triangulares eliminando la cáscara y todas las pepitas posibles, deposita estos trozos sobre una superficie de trabajo. Mezcla en un mortero, el azúcar con la menta previamente picada y el zumo de limón.
- Rocía con este preparado los triángulos de sandía y rellena con ellos las copas. Si finalmente te sobra un poco de azúcar, espolvorea sobre cada copa un poco de ella y decora el centro de la copa con una hojita de menta. Ahora tan sólo tienes que introducir las copas en la nevera y sacarlas en el momento de servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.2 g	Grasas 0.31 g
Kcal 129	Proteínas 0.68 g