Sorbete helado de sandía



Consejo del chef

Si sobra, puedes guardarlo en el congelador y antes de consumir triturar de nuevo para conseguir la textura cremosa.

Raciones para

- ❏ **0.5** Sandía
- ❏ **2** Plátanos
- ❏ **1** Cucharada de sirope de arce
- ❏ **1** Cucharadita de vainilla

1. Vaciar la mitad de nuestra sandía. Meter la pulpa en una bolsa y congelar.
2. Pelar, trocear los plátanos y congelar.
3. Una vez congelados, sacar y poner en un procesador de alimentos y triturar la sandía, los plátanos, el sirope y la vainilla. Debe quedar una mezcla con textura espesa y sin grumos.
4. Sacar y servir inmediatamente en la mitad de la sandía que vaciamos o en vasitos individuales. Decorar con unas bolitas de sandía y albahaca fresca.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sorbete-helado-de-sandia/