



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/>

