

Sorbetto al limone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limones: 17 Unidades

Aderezo

Sal: A gusto

Almíbar

Agua: 150 cc

Claros: 2 Unidades

Azúcar rubio: 300 grs.

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Hielo picado: Cantidad necesaria

Limones: 6 a 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Bata las claras a nieve. Reserve.
- Exprima 12 limones por un lado y 2 por otro reserve.
- Retire la cáscara de los limones restantes sin llegar a la parte blanca.
- Corte la cáscara en juliana muy fina.
- En una *cacerola* ponga el *jugo* de los 12 limones agregue el azúcar y el agua.
- Incorpore la cáscara de *limón*.
- Cocine a fuego bajo 10 minutos aproximadamente.
- Cuele deje enfriar y agregue el *jugo* de *limón* restante.
- Lleve al freezer y debe revolver de tanto en tanto.
- Cinco minutos antes que llegue a la contextura del helado incorpore las claras.
- Vuelva al freezer.

- Ahueque los limones y reserve en el freezer.
- Rellene con la granita.
- En una copa grande llene las 3/4 parte con hielo granizado.
- Apoye los limones en el hielo decore con hojas de *menta* y frutillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sorbetto-al-limone>