Sorbete de apio

INGREDIENTES:

- 150 gr de azúcar
- la piel de un limón
- 2 limones pelados (sin nada de parte blanca)
- 150 gr de tallos de apio con hojas
- 800-1000 gr de cubitos de hielo
- 8 hojas de apio para decorar

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **30 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Agregue los limones, el apio y los cubitos de hielo, triture **2 min/vel progresiva 5-10** introduciendo la espátula por el vocal y moviéndola a derecha e izquierda para conseguir un triturado uniforme y una textura homogénea.
3. Sírvalo en copas con cucharilla. Decore con una hoja o tallo de apio.

SUGERENCIA:

- Sirva entre platos para limpiar el paladar y saborear mejor cada preparación.
- Puede utilizar edulcorante líquido en lugar de azúcar.
- Si el sorbete quedara líquido, añada más hielo por el vocal y triture de nuevo. Si estuviera muy denso añada un poco de agua y triture 30 seg más.

Tiempo: 5 minutos **Raciones: 8**