

Sorbete de apio

Ingredientes

- 150 g 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 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 bocal 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.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 8