

Sorbete de mango y naranja (con o sin ginebra)

INGREDIENTES:

- 120 gr de azúcar
- 600 g de mango pelado, en trozos y congelado
- 200 g de zumo de naranja
- 50 gr de ginebra (opcional)
- 2 tiras de piel de naranja en juliana (para decorar)
- 1 cucharadita de piel de naranja rallada (para decorar)



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice 10 seg/vel 10 .
2. Agregue los trozos de mango congelado, el zumo de la naranja y la ginebra y triture 1 min/vel 8 . Vierta en un recipiente hermético y reserve en el congelador hasta el momento de servir.
3. Sirva decorado con la juliana de piel de naranja y espolvoreado con la piel de naranja recién rallada.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 8

