

SORBETE DE NARANJA



Ingredientes para 3 personas:

- ✓ Zumo de naranja 500cc
- ✓ Azúcar 150g
- ✓ Naranja ralladura 15g
- ✓ Huevos 3 unidades (sólo la clara)
- ✓ Sal 2 pellizcos

Preparación:

Poner el agua con el azúcar al fuego y llevar a ebullición. A partir de ese momento dejar cocer unos 10-12 minutos. Pasado este tiempo apagar el fuego y agregar la piel rallada de las naranjas, dejar enfriar.

Exprimir las naranjas e incorporar el zumo colado al almíbar una vez que esté frío. Introducir la mezcla en un recipiente con tapa y a continuación llevarlo al congelador. Cuando empiece a congelarse, montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y mezclarlas con el sorbete.

Volver a introducir el recipiente en el congelador y pasada media hora volver a mezclar bien. Cuando tenga la textura deseada estará listo para tomar. Si está muy congelado cuando se vaya a degustar, dejarlo unos minutos antes fuera del congelador.



Calibración del Plato

Kcal	294
Prot (g)	5
Hc (g)	67
Lip (g)	0
Fibra (g)	2
Colesterol (mg)	0
Na (mg)	191