

SORBETE

de fresa



Ingredientes para 8 raciones:

- 300 gr de fresas limpias y sin pedúnculos
 - el zumo de 1/2 limón
 - 1 vaso de agua
- 100 gr de azúcar/50 gr de tagatosa
 - 2 claras de huevo
 - 1 pizca de sal
- colorante alimentario

Preparación:

Lo primero de todo preparamos un almíbar con el agua y el azúcar (o en su caso la tagatosa). Llevamos a ebullición, bajamos a fuego medio-alto para que hierva durante 10 minutos. Dejamos enfriar.

Trituramos las fresas junto con el zumo de limón y pasamos por un colador, obtendremos aproximadamente 200 gr de zumo.

En un bol grande comenzamos a montar las claras junto con la pizca de sal, cuando empiecen a montar incorporamos el almíbar en forma de hilo.

A continuación añadiremos en forma de hilo también el zumo de fresas y limón. Si deseáis obtener color podéis añadir colorante rosa o una gota de rojo.

Verter sobre un molde con tapa y congelar. Cada 30 minutos remover para dar una textura uniforme durante las 3 primeras horas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

