

SORBETE DE MOJITO

Dificultad: Baja
Tiempo: 5 min

Ingredientes:

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 1 lata de gaseosa de limón (por ej. Sprite o Seven up)
- 130 g de azúcar
- 80 - 100 g de ron blanco
- 10-20 hojas de hierbabuena
- 800 g de cubitos de hielo



Preparación:

1. Ponga las limas y el agua en el vaso y pique Turbo/0,5 seg/3 veces. Ponga el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, cuele el líquido a otro recipiente y reserve.
2. Aclare el vaso con agua fría y vierta el líquido reservado, la gaseosa, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría). Triture 45 seg/ vel6.
3. Vierta en 6 u 8 vasos, coloque una pajita en cada uno y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede sustituir el azúcar blanco por azúcar moreno y el ron blanco por ron añejo.