

Sorbete de fresas al cava



Ingredientes:

1 benjamín de cava
500 gr de fresas
150 gr de azúcar
1 mandarina

Preparación:

Coloca el cava en un recipiente que se pueda cerrar y congela.

Lava y corta las fresas en finas láminas, añadimos el azúcar y el jugo de una mandarina (o bien de una naranja o un limón).

Lo dejamos reposar hasta que el azúcar se haya disuelto.

A continuación, tritura las fresas y cuélalas para evitar los posibles grumos, han de quedar muy finas.

Recuperamos el cava ya congelado y lo trituramos junto con el zumo colado de las fresas. Podemos añadir un poco más de azúcar hasta dejarlo a nuestro gusto.

Esta receta, junto a otras relacionadas con la fresa de Europa las puedes ver en nuestro blog.