

Sorbete de mandarina al punto de sal

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Comentario nutricional

La sal provoca un efecto sorpresa en este sorbete, pero no hay que excederse en la cantidad, sino poner la justa para alterar ligeramente el sabor de las mandarinas. Este sorbete es ideal para romper los sabores entre platos de un banquete o comida.

Modo express

1. Pelar, trocear y extraer las pepitas de las mandarinas, espolvorear con una pizca de sal y ponerlo todo en un recipiente, taparlo y guardarlo en el congelador durante 8 horas como mínimo.
2. Sacar el recipiente del congelador unos 10 minutos antes de empezar.
3. Colocar el filtro ciego y pasar por la máquina los gajos de mandarina. Cuando se acaben, remover el sorbete y servir de inmediato.