Sorbete de Limón al Cava

Creador: La oveja negra **Recetizador:** rosa carrera



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si se desea más dulce, puede endulzarse al gusto con unas gotas de edulcorante líquido.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 botella de Cava Semiseco
- 1/2 K de Sorbete helado de limón
- 1 Clara de Huevo
- Hojas de Menta

Preparación:

Paso 1

En un bol amplio, ponemos el cava y el sorbete de limón. Batimos suavemente con las varillas hasta que se mezcle bien pero procurando que no pierda la consistencia.

Paso 2

Batimos la clara de huevo a punto de nieve con una pizca de sal para que no se baje.

Paso 3

Mezclar cuidadosamente el sorbete con cava con la clara de huevo hasta conseguir una mezcla homogénea.

Paso 4

Servimos el sorbete en copas o vasos que habremos metido previamente en el congelador y adornamos con unas hojas de menta.