

## Sorbete de Limón al Cava



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** ana pazos ménd



**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.*