



# sorbete de mandarina

## ingredientes

- ½ L de zumo natural de mandarina
- 2 limones exprimidos
- 400 gr. de azúcar
- 1 benjamín de cava

## manos a la obra

- Durante 4 o 5 horas se maceran los líquidos con el azúcar añadiendo 4 cáscaras de mandarina.
- El resto de las cáscaras se limpian por dentro y se meten en el congelador hasta el momento de rellenarlas.
- Una vez pasadas las 4 ó 5 horas, se pasa por el chino estrujando bien las cáscaras para dar un buen sabor al sorbete.
- Se mete en el congelador. Todos los sorbetes si no se tiene sorbetera tienden a cristalizarse. No pasa nada, pero si metemos la minipimer de vez en cuando conseguiremos un mejor resultado.
- Una vez cuajado el sorbete, sacar las cáscaras del congelador y rellenarlas. Decorar con hojas verdes los platos o la fuente.

**RECETA PARA: 4 PERSONAS**  
**LISTO EN: 15 MINUTOS MÁS**  
**TIEMPO DE CONGELACIÓN**  
**NIVEL: BAJO**  
**IDEAL PARA: POSTRE**