

SORBETE DE ALBARIÑO CON LIMA



Ricardo Fernandez Guerra



Ingredientes

-  430 gr del albariño
Torre la Moreira (D.O. Rías Baixas)
-  200 gr de azucarillos blancos
-  80 gr de azúcar moreno
-  100 gr de agua
-  Zumo de lima
-  4 hojas de menta

Elaboración

Rascamos bien los azucarillos contra la piel de las limas, hasta que se pongan bien verdes y no quede piel en la superficie. Hacemos el zumo de lima.

Mezclamos el azúcar moreno, el agua, el vino y los azucarillos en un cazo y ponemos a hervir. probando que la mezcla va granizándose. Una vez llegado a la textura deseada servimos.

Presentación

Colocar el granizado en una copa de cóctel o en un pequeño recipiente acompañando con ralladura de lima y menta fresca.

Cuando hierva retiramos, batimos con el batidor de varillas y enfiamos bien en un baño helado. Una vez frío añadimos el zumo de lima. Ponemos en la sorbetera o en caso de no disponer de sorbetera, introducimos en el congelador y vamos removiendo cada 15 minutos la mezcla.

Repetimos la operación hasta que vayamos comprobando que la mezcla va granizándose. Una vez llegado a la textura deseada servimos.

