

SORBETE DE RÚCULA Y LIMÓN

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 150 g de azúcar
- 150 ml de agua
- 1 limón
- 200 ml de refresco de limón
- 1 pack de rúcula Florette
- Hielos
- ½ limón en rodajas



1 **Vierte** el azúcar y el agua en una olla y **calienta** el conjunto. Cuando humee, **añade** la ralladura de limón, su zumo y **cocina** durante 10 minutos a fuego medio.



2 Cuando la mezcla tenga densidad de almíbar, **vierete** a un vaso batidor. **Agrega** el refresco de limón y la Rúcula Florette.



3 **Tritura** hasta obtener una mezcla homogénea y **deja** enfriar un poco.



4 **Incorpora** los hielos y vuelve a **triturar** ligeramente hasta que los hielos y la mezcla anterior tengan consistencia de sorbete.



5 **Sirve** en los vasos que más te gusten y **decora** con unas hojitas de rúcula y limón en rodajas.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Pack
Primeros Brotes de Rúcula

