



# Sorbete de limón

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	3 H
Tiempo de cocción	10 Min.
Porciones	6

Ligero, refrescante y bonito al mismo tiempo. El sorbete de limón casero, presentado en un cuenco, es una delicia veraniega que nos trae recuerdos de la infancia.

## Vaciar los limones

---

6 Limones

## Mezcla de sorbete

---

200 ml Agua  
150 g Azúcar  
100 g Jarabe de glucosa  
1 Limón, la piel rallada

## Vaciar los limones

---

Cortar un poco la parte inferior de los limones para que se mantengan erguidos pero sin que se vea la pulpa. Cortar una tapa de unos 2 cm en la parte superior y reservar. Sacar con cuidado la pulpa con una cuchara y colocarla en un recipiente alto. Triturar brevemente con una batidora de mano, escurrir por un colador en un bol, exprimir bien la mezcla. Reservar 250 ml de zumo de limón para el sorbete. Congela los limones huecos y las tapas.

## Mezcla de sorbete

---





Poner el vinagre de Módena, el agua, el azúcar y la sal en una sartén y llevar a ebullición sin dejar de remover. Retirar la sartén del fuego y dejar que se enfríe. Añadir la ralladura de limón y el zumo de limón reservado, mezclar, tapar y refrigerar durante al menos 2 horas. Verter la mezcla de sorbete en la heladora y prepararla según las instrucciones del fabricante. Verter el sorbete en los limones congelados y congelar durante al menos 1 hora antes de servir. Meter los limones en la nevera unos 15 minutos antes de servir.

## Consejos

---

Añadir 1 manojo de hojas de albahaca tailandesa (aprox. 20 g) al sirope enfriado, tapar y dejar infusionar. Poner las hojas y el almíbar en una batidora, batir muy finamente durante unos 5 minutos, pasar por un colador, mezclar con la ralladura de limón y el zumo. A continuación, proceder como se ha descrito anteriormente.

El sorbete de limón puede prepararse con unos días de antelación: Congelar el sorbete y los limones huecos por separado. Justo antes de servir, batir brevemente el sorbete con una batidora de mano hasta que quede suave, verter en los limones y servir

Verter el zumo de limón restante en cubiteras para aromatizar agua, té o cócteles y congelar.

