

Receta de Macedonia de Frutas con Sorbete de Limón al Cava

22 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta rica y refrescante receta de **Macedonia de Frutas con Sorbete de Limón al Cava**, os recomiendo que la preparéis y vuestra familia quedará encantada con este delicioso postre.

Ingredientes

- Sorbete de limón (200grs)
- Cava (250ml)
- Sandía (100grs)
- Melocotones (dos)
- Melón (100grs)
- Fresas o frambuesas (150grs)
- Limón (uno)
- Azúcar (50grs)
- Menta (dos ramitas)

Modo de Preparación

1. Lavar el limón y cortar la piel en trocitos
2. Poner un cazo al fuego con la piel del limón, la menta, el azúcar y 300ml de agua, dejar hervir unos cinco minutos removiéndolo, retirar y dejar enfriar
3. Lavar las fresas o frambuesas, pelar los melocotones la sandía y el melón quitando los huesos y las pepitas, cortarlo todo en daditos y sumergirlo en el almíbar preparado
4. Dejar enfriar en el frigorífico
5. Mezclar el sorbete con el cava, batirlo y meter al congelador unas dos horas removiendo de vez en cuando con un tenedor
6. Repartir la macedonia en su jugo en copas o vasos de cristal y servir las con una bola de sorbete y unas ramitas de menta y....buen provecho!!!