



### INGREDIENTES:

- kilo y medio de clementinas
- 2 limones pelados sin pepitas ni piel blanca.
- 250 gramos de azúcar
- 100 gramos de agua
- hierbabuena y guindas para decorar

### PREPARACIÓN:

1. Pele las clementinas, divídalas en cuatro partes y póngalas extendidas en una bandeja.
2. Meter en el congelador. Cuando estén duras, meter en bolsas de plástico y consérvelas congeladas hasta el momento de utilizarlas.
3. Cuando vaya a preparar el sorbete, eche en el vaso Thermomix los limones bien pelados, el azúcar y el agua.
4. Incorpore la mitad de las clementinas congeladas y **triture 30 segundos en velocidad de 5 a 10 progresivo.**
5. Añada el resto de las clementinas y proceda a **triturar a la misma velocidad como un minutito más,** ayudándose con la espátula, hasta que no se noten las pieles de las clementinas.
6. Sírvalos rápidamente en copas con el adorno que más le guste.