



INGREDIENTES:

- 300 gramos de fresas
- 1 limón sin piel blanca (ni amarilla, ni huesecitos)
- 170 gramos de azúcar
- 800 gramos de cubitos
- 1 clara de huevo ó 1 cucharadita de nata, es opcional en todos los sorbetes.

PREPARACIÓN:

1. Poner las fresas, limpias, en el vaso de thermomix,
2. Añadir el limón sin piel ni huesos, el azúcar, los cubitos de hielo, no sin antes pasarlos en el colador por debajo del grifo (si no son de los hechos en casa los comprados en bolsas del super, o gasolineras etc, son como rocas de duros y en todos los casos antes de triturarlos se deben pasar por debajo del grifo del agua, para que las cuchillas no sufran, y nos duren el doble de tiempo).
3. Una vez añadidos los cubitos, y el agua (y la clara de huevo si la hubiese o la cucharadita de nata) y **triturar 40 segundos a velocidad 5** , y **1 minutos a velocidad de 5 a 10 progresivo**

Ayudarnos con la espátula, y por el bocal, si vemos que el hielo frena las cuchillas, (aunque esté la máquina en marcha no gira), metemos la espátula y hacemos giros a derecha e izquierda, como si desatascásemos.

NUNCA

metamos en la Thermomix en marcha nada que no sea su espátula, ya está preparada, para que no llegue a las cuchillas)

4. **NOTA IMPORTANTE:** podemos poner la fruta que queramos, teniendo en cuenta, que para frutas maduras (que son las mejores para cualquier sorbete, cuanto mas madura mas rico) basta 150 ó 160 de azúcar (o el equivalente en sacarina), pero si las frutas son acidas, como naranja, piña, kiwi ,limón , etc, en ese caso hay que poner de 180 a 200 gramos de azúcar.

5. Si lo hacemos de frutas congeladas pondremos el doble de fruta que al estar congelada casi no habrá que poner nada de cubitos, pero el limón sin piel ni huesitos siempre que haya fruta hay que ponerlo, por ser antioxidante natural y además potencia el sabor de la fruta que hay, sabe mucho mas a esa fruta que le hemos puesto . **RIQUISIMOS, FACILISIMOS Y MUY ECONOMICOS.**

