



### INGREDIENTES:

- 150 gramos de azúcar
- la piel de 1 limón
- 2 limones pelados (sin nada de parte blanca)
- 150 gramos de tallos de apio con hojas
- 800 -1000 gramos de cubitos de hielo
- 8 hojas de apio para decorar

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y **pulverice 30 segundos a velocidad progresiva 5 a 10.**
2. Agregue los limones, el apio y los cubitos de hielo, **triture 2 minutos, velocidad progresiva 5 a 10,** introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola de derecha a izquierda para conseguir una trituration uniforme y una textura homogénea.
3. Sírvalo en copas con cucharilla. Decore con una hoja o tallo de apio.
4. **Sugerencia:**
5. Sirva entre platos para limpiar el paladar y saborear mejor cada preparación.
6. Puede utilizar edulcorante líquido en lugar de azúcar.
7. Si el sorbete quedara líquido, añada más hielo por el bocal y triture de nuevo. Si estuviera muy denso, añada un poco de agua y **triture 30 segundos más.**