

Copa de Frutos Rojos

Ingredientes

- 200gr de nata para montar (con 35% de grasa)
- 190gr de azúcar
- 500gr de frutos rojos
- 500gr de cubitos de hielo
- 1 limón pelado
- 1-2 cucharadas de pistachos picados.

Preparación

1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga la nata y 40 gr de azúcar en el vaso y, sin programar tiempo, monte a vel 3 hasta que tenga la consistencia deseada, prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga mantequilla. Retire la mariposa. Retire la nata montada a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve. Lave el vaso.
2. Ponga los frutos rojos en el vaso y triture 30seg/vel6.
3. Añada los cubitos de hielo, 150gr de azúcar y el limón y triture 1min/vel5-10 progresivamente. Vierta el sorbete en vasos y decore con la nata montada. Espolvoree con los pistachos picados y sirva inmediatamente.