

SORBETE DE ACEITUNAS NEGRAS

(receta de Stéfane Guerín y Arturo Pardos)

Ingredientes:

100 gr.- de azúcar,

100 gr. De agua

250 gr. De olivas negras, de buena calidad (no coloreadas) y deshuesarlas con un deshuesador o con un cuchillo. (Más fácil el primer utensilio)

Dos cucharadas soperas de jerez (Pale cream) o un jerez suave

Forma de hacerlo:

Ponemos El azúcar y el agua en el Thermomix y hacemos un almíbar.

Es conveniente que lo dejemos enfriar completamente antes de utilizarlo

Añadimos las olivas deshuesadas al almíbar

Añadimos el jerez.

- Lo trituraremos en velocidades 5-7-9. Debe quedar bien pasado y fino.
- Una vez triturado lo podemos pasar a un recipiente más cómodo y lo introduciremos en el congelador durante 3 o 4 horas.
- Para servirlo: sacar el molde del congelador y con ayuda de un tenedor romper un poco el bloque (que no estará hecho hielo ya que en la TH queda emulsionado.)
- Si queremos para que quede más fino, lo volveremos a pasar por el Thermomix.
- Con ayuda de un sacabolos o con dos cucharas, mojadas en agua tibia, moldearemos las bolas de sorbete. Se sirve sobre un plato blanco o de cristal, y con alguna decoración os quedará mucho más bonito.