

SORBETE DE TOMATE

Ingredientes:

- 4 tomates maduros
- 2 limones grandes pelados (sin parte blanca)
- 200 gr. de azúcar
- 8 hojas de albahaca
- 3 bandejas de cubitos

Preparación:

Partir los tomates en dos y vaciarlos de semillas. Poner todos los ingredientes en el vaso (hielo incluido) y programar 2 minutos a velocidad máxima.

Retirar el cubilete del bocal e introducir la espátula. Mover a derecha e izquierda para que se triture todo el hielo muy bien.

La textura debe ser la de una crema espesa sin trocitos de hielo. Presentarlo adornado con unas hojas de albahaca.