

SORBETE DE APIO Y VODKA

Ingredientes:

150 g de azúcar.

6-8 tiras de piel de limón (sólo la parte amarilla)

2 limones pelados (sin nada de parte blanca)

150 g de tallos de apio cortado en trozos (reservar las hojas para decorar)

800-1000 g de cubitos de hielo

100 g de vodka

Poner en el vaso y la piel del limón, pulverizar durante 30 seg/vel 10.

Agregar los limones, el apio, los cubitos de hielo y el vodka. Introducir la espátula por la abertura y triturar 2 minutos/vel 9, e ir moviendo de lado a lado con la espátula para conseguir una trituración uniforme.

Verter en copas y decorar con un tallo de apio. Servir de inmediato.