



Sin Lactosa



hazlo más fácil

Sustituye las fresas por frambuesas.

Fresas salteadas, sorbete de limón sin lactosa y granizado de albahaca

🕒 20 MINUTOS (+6h. para congelar) 👨‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES

ingredientes

· 4 bolas de sorbete de limón sin lactosa

· 20 gr. de azúcar

Para el granizado de albahaca:

· 15 gr. de margarina 100% vegetal

· 30 gr. de albahaca

· 200 ml. de agua

· 30 gr. de azúcar

Para las fresas salteadas:

· 300 gr. de fresas

elaboración

Para el granizado de albahaca:

Llevar agua a ebullición y añadir la albahaca (deshojada previamente). Retirar la albahaca con una espumadera y sumergirla en agua con hielo. Batir los 200 ml. de agua con el azúcar y las hojas de albahaca hervidas y congelar. Remueve la mezcla cada media hora.

Para las fresas salteadas:

Poner una sartén a fuego vivo y añadir la margarina. Una vez derretida, añadir el azúcar y las fresas cortadas y saltearlas.

Emplatado:

Disponer en un plato hondo unas fresas. Añadir una bola de sorbete sin lactosa y coronar con el granizado de albahaca.