

Sorbete de fresa y ruibarbo

Ingredientes

Para 800 ml aproximadamente

- 300 g de fresas
- 500 g de ruibarbo fresco
- 100 g de azúcar
- 25 g de jarabe de glucosa

Preparación

Corta el ruibarbo en trozos. Agrega las fresas y el azúcar. Extender en una fuente para horno.

Cubrir con papel de aluminio y hornear durante una hora a 150°C. Dejar enfriar antes de dejar reposar en la nevera.

Al día siguiente, recoge el jugo. Caliéntalo con el almíbar de glucosa y agrega esta mezcla a la fruta. Mezclar en una heladera durante al menos media hora y luego dejar reposar dos horas en el congelador.