

# *Sorbete de pimienta roja y tejas de parmesano*

## *Ingredientes*

Para 8 personas  
6 pimientos rojos grandes  
100 g de azúcar en polvo  
1 raíz de jengibre (unos 4 cm de tubérculo bastante fino)  
  
120 parmesano rallado

## *Preparación*

### *Sorbete de pimienta roja*

En una bandeja para hornear, coloque los pimientos cortados por la mitad, con la piel hacia arriba. Colocar en posición grill. Deténgase cuando la piel esté negra.  
Retira los pimientos del horno y colócalos en una caja de plástico bien cerrada, espera a que se enfríen antes de pelarlos.

En el bol de la batidora, licúa los pimientos, el jengibre (cortado en trozos) y el azúcar.  
Mezclar durante mucho tiempo: la mezcla debe quedar sin grumos.

Mezclar en una heladera (la mezcla debe estar fría)

### *azulejos de parmesano*

Haga pequeños montones de parmesano en una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino. Aproximadamente una cucharada colmada por montón.  
Hornear en horno precalentado a 200°C durante 7 minutos.