

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. Calientalo 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.