

Sorbete de fresa de ruibarbo

Ingredientes

Por unos 800 ml

300 g de fresas

500 g de ruibarbo fresco

100 g de azúcar

25 g de jarabe de glucosa

Preparación

Corta el ruibarbo en pedazos. Agregue las fresas, el azúcar. Divide en una fuente para hornear. Cubra con papel de aluminio y hornee una hora a 150 ° C. Deja enfriar antes de dejar pararse en la nevera.

Al día siguiente, recoge el jugo. Calienta con el jarabe de glucosa e incorpora esta mezcla de frutas. Turbinez en el sorbético al menos media hora y luego deje que se quede dos horas en el congelador.