



SORBET DE MELÓ D'ALGER AMB CAVA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 750 g de meló d'alger
- 120 g de sucre
- 200 ml de cava o vi espumós fred.
- 1 unitat de taronja
- 50 ml de porto

LA PREPARACIÓ



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 40.3 g	Grases 0.38 g
Kcal 216	Proteïnes 1 g

- Elimina les llavors del meló d'Alger, sense corfa, i talla'l en trossos.
- Ratlla la pell de la taronja. Escorre la meitat de la taronja.
- Amb la batedora, tritura el meló amb el vi dolç, el suc de mitja taronja i la ratlladura. Passa-ho tot pel colador xinés.
- Prepara un almívar calfant en un casset un got d'aigua amb el sucre.
- Col·loca la polpa de meló en un recipient de plàstic que pugui anar al congelador. Afig-hi l'almívar i el cava, barreja-ho bé i fica el recipient al congelador, tapat amb paper d'alumini o film transparent.
- Quan la barreja estiga gairebé congelada (2-3 hores), trau-la, tritura-la de nou i torna-la a col·locar al congelador durant 2 hores.
- Trau el recipient del congelador mitja hora abans de servir.
- Distribuïx el sorbet en copes individuals.