



SORBETE DE CIRUELA CON LIMÓN Y CAVA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
1 tarrina de Sorbete de Limón FRIGO
CARTE D'OR
50 ml de cava
CANALS NUBIOLA
100 gr de ciruelas deshuesadas
Unas hojas de menta

ELABORACIÓN

Sacamos el sorbete del congelador y dejamos que se descongele un rato. Añadimos el cava y lo mezclamos todo.

Limpiamos las ciruelas, las deshuesamos y troceamos.

En una copa alargada, vamos alternando el sorbete de limón con el cava y los trozos de ciruela. Rellenamos hasta arriba.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
10'



DIFICULTAD
2/10



SALUDABLE
7/10