



Sorbete de Banano y Fresa

Description

This a great sorbet. Almost everyone loves bananas and strawberries and this means it can be a lovely dessert for the family. However, if you want a cocktail, a little bit of aniseed or rum can do the trick.

Sorbete de Banano y Fresa or Banana and Strawberries Sorbet (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de fresa (mas o menos 5 frutas)
- 1 banano
- 1/2 taza de azucar
- 1 taza de agua
- la ralladura de un limon

Preparacion

1. Corte las fresas y las bananas y mezcle dentro de una licuadora.
2. Adicione el azucar, la ralladura de limon, el agua y licue hasta que este espesa la mezcla.
3. Pase la mezcla a travez de una coladera dentro de un recipiente mediano y congele por 2 horas.
4. Con un tenedor separe o corte la mezcla haciendo movimiento circulares suaves.
5. Congele otra vez por lo menos por 2 horas.
6. Sirvalo en copas o vasos.

Nota: Se puede adicionar una copa de aguardiente o rum para convertirlo en cocktail

Banana and Strawberries Sorbet (English version)

Ingredients

- 1 cup Strawberries (about 5 fruit)
- 1 Banana
- 1/2 cup sugar.
- 1 cup water
- zest of 1 lime

Preparation

1. Cut the Banana and Strawberries and mix into a blender

- ~~2. Add the sugar, the lime zest and the water and blend it until the mix is completely smooth.~~
3. Pour into a medium bowl through a strainer, and freeze for up to 2 hours.
4. With a fork separate or break the mix making a gentle circular movement.
5. Freeze it again for up to 2 hours.
6. Serve in glasses or wine glasses.

Note: You can add a shot of aniseed, or rum to make it a cocktail.