



Sorbete de Guayaba

Description

This sorbet is so refreshing and delicate sweet for beginning of a long hot summer. Guava is always a great option for any kind of dessert, cocktail, or just as it is.

Sorbete de Guayaba or Guava Sorbet (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de jugo de Guayaba (mas o menos 3 frutas).
- 1/2 taza de azucar.
- 1 taza de agua.
- la ralladura de un limon.

Preparacion

1. En la licuadora o en una procesadora de alimento hacer el jugo de Guabaya con 100 gramos de fruta y 100 mililitros de agua.
2. Adicione el azucar, la ralladura de limon 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 5 horas.
6. Sirv en pequenas copas o vasos.

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

Guava Sorbet (English version)

Ingredients

- 1 cup Guava juice (about 3 fruit).
- 1/2 cup sugar.
- 1 cup water.
- zest of 1 lime.

Preparation

1. In blender or a food processor make Guava juice with 100 grams of fruit and 100 milliliters of water.
2. Add the sugar, the lime zest, 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 5 hours.
 6. Serve in small glasses.
-

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