



Sorbete de Maracuya y Mango

Description

Este es un sorbete delicioso y con la variedad de frutas tropicales sus versiones son casi infinitas. Es una receta muy sencilla, básica y se puede añadir cualquier puré de fruta que te guste.

Sorbete de Maracuyá y Mango or Passion Fruit and Mango Sorbet (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de maracuyá (más o menos 3 frutas)
- 2 mangos
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- La ralladura de un limón

Preparación

1. Corte la pulpa de los mangos y mezcle con la pulpa de los maracuyás dentro de una licuadora.
2. Adicione el azúcar, la ralladura de limón, agua y licue hasta que este espesa la mezcla.
3. Pase la mezcla por 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. Servir en pequeñas copas o vasos

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

Passion Fruit and Mango Sorbet (English version)

This is a mouthwatering sorbet and with such a variety of tropical fruits in all around Latin America, the variations are almost endless. It's a very simple and basic recipe and you can add whichever pureed fruit you like

Ingredients

- 1 cup Passion fruit's flesh (about 3 Passion fruit)

- 3 Mangoes
- 1/2 cup sugar
- 1 cup water
- Zest of 1 lime

Preparation

1. Cut the flesh from the mangoes and mix with the passion fruit 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 5 hours.
6. Serve in small glasses.

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