

Sorbete de mango rápido y fácil

El secreto para que este sorbete de mango sea tan rápido y fácil es que previamente vamos a congelar el mango. Así, cuando te apetezca un fresco sorbete de fruta, solo tienes que poner unos pocos ingredientes en la batidora y tendrás tu refresco al minuto. Aquí puedes ver cómo congelar la fruta para sorbetes y helados.

Cuando elijas los mangos para preparar este sorbete de mango, procura que no estén demasiado duros, sino en su punto de madurez.

Ingredientes

2 mangos en su punto de madurez (obtendremos 400 g de mango congelado en trozos)

1 cucharada de azúcar glas

200 ml de zumo de naranja

Opcional: Un chorrito (al gusto) de ron añejo, ginebra o un licor de frutas que te guste

200 g de cubitos de hielo

Menta o hierbabuena fresca.

Preparación

Para empezar nuestro sorbete de mango pelamos el mango y lo troceamos en cubitos no demasiado gruesos. Los colocamos con el líquido que desprendan dentro de un recipiente hermético. Lo tapamos y lo llevamos al congelador hasta que los cubitos de fruta estén perfectamente congelados.

Cuando vayas a hacer el sorbete, saca solo la cantidad de mango que necesites, 100 g por sorbete, y ajusta el resto de las cantidades al número de sorbetes que vayas a preparar.

En una batidora de vaso con suficiente potencia para triturar hielo, ponemos el mango congelado, el azúcar glas, los cubitos de hielo, el licor y el zumo de naranja y trituramos todo bien hasta que nos quede una textura cremosa, pero como de granizado. Tritura o justo para que el sorbete de mango tenga textura y no quede demasiado líquido.

Servimos el sorbete de mango inmediatamente, para que no se nos derrita, en copas o vasitos, y decoramos con hojitas de hierbabuena.

