



## Copa de Frutos Rojos y Nata



### Ingredientes

Esta receta está hecha con Thermomix.

- 200 g de nata baja en proteínas
- 190 g de azúcar
- 500 g de frutos rojos frescos variados
- 500 g de cubitos de hielo
- 1 limón pelado (sin nada de parte blanca ni semillas)



## Recetas Navideñas

### Elaboración:

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga la nata y 40gr de azúcar en el vaso y, sin programar tiempo, monte a velocidad 3 hasta que tenga la consistencia deseada, prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga mantequilla.

Retire la mariposa. Retire la nata montada a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve. Lave el vaso, ponga los frutos rojos en el vaso y triture 30 segundos, velocidad 6.

Añada los cubitos de hielo, 150gr de azúcar y el limón y triture 1 minuto, velocidad 5-10 progresivamente.

Vierta el sorbete en vasos o copas pequeñas y decore con la nata montada.