



NUESTRAS RECETAS

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y LICOR DE HIERBAS PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 300 g de frutos rojos (pueden ser congelados)
- 100 ml de agua
- 70 g de azúcar
- 1 clara de huevo (opcional, para darle cremosidad)
- Un chorrito de **Licor de Hierbas Panizo**
- Zumo de ½ limón

PREPARACIÓN:

1. En un cazo, calienta el agua con el azúcar hasta que se disuelva. Deja enfriar.
2. Tritura los frutos rojos con el zumo de limón y el almíbar ya frío.
3. Añade el licor Panizo y mezcla bien.
4. (Opcional) Monta la clara a punto de nieve e incorpórala con movimientos envolventes.

5. Lleva al congelador y remueve cada 30 minutos durante 2 horas para que quede tipo sorbete.

Sirve en copas, decora con hojas de menta o frutas enteras y... ¡a disfrutar!