



GRANIZADO DE SANDÍA



Tiempo de preparación: 5 min, más el tiempo de congelación



Grado de dificultad: muy bajo



Ingredientes para 2 - 3 vasos:

- 500 g de sandía
- 250 g de hielo picado (opcional)
- Azúcar o edulcorante (opcional)



Preparación:

1. Cortar la sandía, asegurándose de que no quede ninguna pepita.
2. Triturarla con la ayuda de una batidora.
3. A partir de este punto de la preparación, existen dos opciones:
 - A. Añadir el hielo, triturarlo todo de nuevo para que se mezcle bien y consumirlo al momento.
 - B. Guardar el puré de sandía en el congelador y esperar a que se congele. Un rato antes de servirlo, sacarlo del congelador para que se deshaga un poco. Picarlo y moverlo con la ayuda de un tenedor para conseguir la textura de un granizado. Si quieres puedes añadir un poco de menta o de limón.

