



RISTORANTE CLUB

Molho de fruta exótica marinado com coco, tapioca e sorbet de limão galego

Ingredientes para 5 pessoas

150 ml de leite de coco
1 manga
1 mamão
1 abacaxi
1 maracujá
50 g de tapioca
3 folhas de hortelã
Açúcar

Modo de preparo

Corte a fruta em cubinhos e deixe-a marinar nas folhas de hortelã com pouco açúcar.
Bata o leite de coco, corrija o sabor e, antes de servir, acrescente a tapioca que foi cozida em água e açúcar.

Sorbet de limão galego

100 ml de suco de limão siciliano
200 ml de suco de limão galego
300 ml de xarope 1/1
150 g de gelo

Modo de preparo

Coloque no Pacojet e emulsione duas vezes.