

NIEVE DE TUNA ROJA EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 1 kg de tunas rojas (ya peladas)
- 1 taza de agua
- 8 a 10 C de miel de agave ó azúcar
- 4 C de jugo de limón
- 2/3 taza de mezcal

Preparación:

1. Hervir el mezcal y reducir a la mitad. Dejar enfriar.
2. Moler las tunas junto con el agua en la Thermomix con Giro a la izquierda, velocidad 5, durante 30 segundos.
3. Probar y agregar azúcar y limón al gusto y volver a mezclar con giro a la izquierda velocidad 5.
4. Colar la mezcla para retirar todas las semillas. Agregar el mezcal.
5. Congelar en charolas para hielo.
6. Sacar los cubitos congelados, llevarlos al vaso de la Thermomix y moler a velocidad 9 por 1 a 1 ½ minutos ayudándose de la espátula.
7. Debe quedar una mezcla molida finamente. Servir de inmediato.