



Granizado de pera y menta

Ingredientes (para 1 ración)

- 1 pera madura
- 250 ml de agua mineral
- 1 bolsita individual de té verde
- Un manojo de hojas de menta fresca
- 1 limón

Elaboración

1. Deshojar el manojo de menta.
2. Poner el agua en un cazo y añadir la bolsita de té. Cuando rompa a hervir, escaldar las hojas de menta durante unos segundos. Escurrirlas y enfriarlas en un colador con agua fría.
3. Retirar la bolsita de té.
4. Dejar enfriar el agua de la infusión.
5. Pelar y trocear la pera. Reservar un trozo y cortarlo a pedacitos.
6. Triturar el agua de la infusión con la pera, las hojas de menta escurridas y un chorro de zumo de limón.
7. Disponer la mezcla en un recipiente ancho, taparlo y ponerlo en el congelador.
8. Sacar el recipiente del congelador unos cinco minutos antes de consumir su contenido a fin de que pierda un poco el frío.
9. Trinchar su contenido con un tenedor a fin de conseguir una textura de granizado.
10. Servirlo con la pera troceada que se había reservado.