

## Sorbete

Aun sin probarlo, Hotah sabía que era un plato enormemente picante. Tras la serpiente, los criados sirvieron sorbete para refrescar la lengua...

**Danza de Dragones**



### **Receta tradicional de sharbat**

El **sharbat** es más **una bebida** que un postre, pero resulta inmejorable por su capacidad **refrescante en los calurosos días de verano.**

### *Ingredientes*

- ★ 1/3 de taza de una mezcla de anacardos, pistachos y almendras, finamente triturados
- ★ 1/2 cucharadita de semillas de cardamomo, o una pizca de cardamomo molido
- ★ 1 pizca de canela molida
- ★ 1 y 1/2 tazas de leche entera o leche de almendras
- ★ 3 cucharadas azúcar o miel
- ★ 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- ★ 1 y 1/2 tazas de zumo de la fruta que más que te agrada. Utilizamos granada, pero considera la ciruela, el albaricoque, el mango, la naranja sanguina, etc.

Muele las semillas de cardamomo en un mortero.

Disuelve el azúcar / miel en la leche (de almendras). Después mezcla con el zumo de fruta. Prueba el resultado. Si te gusta la bebida un poco más dulce, añade más azúcar o miel. Cuando consigas un sabor de tu agrado, añade el cardamomo en polvo y el extracto de vainilla.

Refrigera por lo menos una hora, o durante toda la noche. Para servir, utiliza un vaso bonito y espolvorea un poco de frutos secos triturados en la parte superior. ¡Buen provecho!