

GRANIZADO DE MANDARINA Y JENGIBRE + "NUBE" DE YOGUR GRIEGO

4 raciones

10 min

Fácil

Postres



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
128 kcal	6.5 g
Grasas	Carbohidratos
3.5 g	19.6 g
Fibra	Sal
19.6 g	0.06 g

Ingredientes

- 500 g de mandarina
- 5 g de jengibre fresco
- 10 g de zumo de limón
- 250 g de yogur griego natural

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara el zumo
- 2** Exprime las mandarinas (o tritura gajos con batidora).
- 3** Ralla el jengibre y mézclalo con el zumo.
- 4** Añade el limón y endulzante si usas.
- 5** Cuela (recomendado)
- 6** Pasa el líquido por colador fino para quitar pulpa/fibras y que quede fino.
- 7** Congela en capa fina
- 8** Vierte en una bandeja ancha (mejor que un táper alto).
- 9** Congela.
- 10** Rasca para hacer cristales
- 11** Cada 45-60 min, rasca con un tenedor para romper el hielo y formar granizado.
- 12** Justo antes de servir, vuelve a rascar para dejarlo bien “esponjado”.
- 13** Bate el yogur con varillas 30-40 s para meter aire.
- 14** (Opcional) añade ralladura de mandarina para aroma.
- 15** Monta
- 16** Copa: granizado + 1 cucharada de nube encima.
- 17** Termina con ralladura y (opcional) un gajo mini o menta.

Opción A (la más fiable): congelas y luego granizas

- 1** Pon en el vaso los gajos de mandarina, el jengibre y el limón (y el endulzante, si lo usas). Tritura **30 s / — / vel 8**.
- 2** Si quieres una textura más suave, cuela la mezcla para retirar pulpa y fibras.
- 3** Vierte el líquido en cubiteras (lo ideal) o en una bolsa zip bien extendida en una capa fina. Congela mínimo 4 horas.
- 4** Pon los cubos (o los trozos congelados) en el vaso y tritura **10 s / — / vel 6**.
- 5** Baja la mezcla con la espátula y vuelve a triturar hasta textura de granizado **15-25 s / — / vel 7-8**.
- 6** Con el vaso limpio, añade el yogur (endulzante opcional y ralladura, si quieres) y bate **25-30 s / — / vel 4**.
- 7** Si lo quieres más "aireado", coloca la mariposa y monta **40 s / — / vel 3,5**.
- 8** Sirve el granizado, añade la nube de yogur por encima y termina con un poco de ralladura.

Opción B (si lo congelas en bandeja)

- 1** Congela el líquido en una bandeja, rompe en trozos y tritura en el vaso hasta que quede granizado **20-30 s / — / vel 7-8**.

Consejos

- Ajusta el picor del jengibre: rállalo muy fino y prueba; si quieres un toque más suave, reduce la cantidad (sin añadir nada más).
- Para una textura más "granita", rasca con un tenedor cada 30-45 minutos durante la congelación; para una textura más fina, tritura al final.

- La “nube” queda más esponjosa si aireas el yogur con varillas 1-2 minutos y lo enfrías 15-20 minutos antes de servir.
- Si tus mandarinas son poco dulces, sirve el granizado ligeramente menos congelado (se percibe más aroma y dulzor natural).
- Presentación gourmet: copa fría y montaje en capas (granizado + nube) justo al servir para mantener el contraste.