



Batido de sandía y chocolate

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1/4 Ud. de *Sandía*
- 120 g de *Helado de chocolate*
- 250 ml de *Leche de vaca, entera*
- 1 Ud. de *Yogur de chocolate*
- 2 Cucharadita(s) de *Azúcar, moreno*

Preparación

Paso 1 - Cortar la sandía

Cortamos la sandía a dados e intentamos sacar el máximo de pepitas, es decir, las que están más a la vista.

Paso 2 - Sacar pepitas

Para acabar de sacar las pepitas, lo que haremos es hacer una pasada con la batidora trituradora (o minipimer) a velocidad media para que no triture las pepitas. Cuando veamos que ya esta líquido lo colaremos en un cuenco y con la ayuda de una espátula iremos apretando contra el colador. Si vemos que ya no podemos colar más y aún nos queda mucha pulpa en el colador , para aprovecharla utilizaremos una cuchara para ir separando un poco las pepitas. Al acabar de separarlas juntaremos el líquido y la pulpa sin pepitas de nuevo.

Paso 3 - Batir de nuevo

Ahora pondremos todos los ingredientes, junto con el zumo de sandía que hemos echo, dentro de la batidora y trituraremos a velocidad máxima para que quede bien espumosa.