

Copa de piña con Champagne



Ingredientes para 1 persona

- 250 mililitros de Zumo de piña
- 4 gramos de Gelatina neutra en polvo
- 2 cacitos de espesante comercial (un cacito son 4,5 g.)
- 50 mililitros de Champagne
- 20 gramos de Azúcar blanco
- 1 cucharada de Crema de leche

Preparación

- 1) Disolver la gelatina tal como indica en el envase, sustituyendo el agua por el zumo. Dejar enfriar.
- 2) Verter en un recipiente para "túrmix" y añadir el resto de ingredientes. Batirlo muy bien hasta conseguir la textura deseada.
- 3) Verter en copas, dejar cuajar en la nevera unas 14 horas. Servir.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 305,69 Kcal.; Proteínas: 4,89 g; Hidratos de carbono: 56,35 g; Grasas: 3,26 g.

Comentario

La gelatina es muy utilizada en pacientes con disfagia, pero en pacientes con disfagia a líquidos no es posible, porque al contacto con el calor se transforma en líquido.

Al añadir espesante , conseguimos evitarlo.

Podemos hacer esto mismo con cualquier gelatina comercial de las que ya vienen preparadas.