



## CREMA DE YOGUR Y KIWI

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 unidades de huevo
- 150 ml de leche de vaca desnatada
- 10 ml de ron blanco
- 10 ml de agua
- 5 g de gelatina sin gluten
- 125 ml de yogur griego
- 60 g de frambuesas
- 240 g de kiwi
- 10 g de azúcar
- 10 ml de zumo de limón

### LA PREPARACIÓN

- Mezcla 1 yemas de huevo y un huevo entero, agrega la mitad del azúcar y trabaja hasta que blanquee. Calienta la leche y añade a la preparación anterior, calienta hasta que se espese y retira. En un cazo pon el ron y el agua, calienta y agrega la gelatina; cuando esté disuelta deja enfriar y añade a la crema, incorpora el yogur y colócalo en la nevera para que cuaje.
- Monta la clara reservada con el azúcar restante y agrega a la crema, mezcla y deja enfriar. Para la salsa, pela y trocea los kivi y caliéntalos con el azúcar y el zumo, dejándolos cocer unos 2 minutos; pasa por el pasapurés. Sirve la sopa con las frambuesas enteras y



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 19 g	Grasas 9.2 g
Kcal 214	Proteínas 10.2 g

la salsa de kiwi.