



BUDÍN DE FRESA CON SALSA DE KIWI

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de fresón
- 200 g de yogur natural desnatado
- 80 g de azúcar
- 240 g de kiwi
- 14 g de gelatina
- 100 g de limón

LA PREPARACIÓN

- Lava los fresones, elimina el rabito, tritúralos junto a 60 gramos de azúcar y el yogur. Ablanda la gelatina en agua fría, escúrrela y disuélvela en un cazo con el zumo de limón y dos cucharadas de agua fría, pero a fuego lento.
- Mezcla el batido de fresones con la gelatina diluida y viértelo en un molde de budín de un litro de capacidad y deja en la nevera durante dos horas.
- Introduce tres cucharadas de agua en un cazo, añade el azúcar restante y cuécelo a fuego lento hasta obtener un jarabe.
- Pela los kiwis y tritúralos con unas gotas de zumo de limón. Vierte el jarabe, mezcla y déjalo enfriar.
- Desmolda el budín sobre una fuente y sírvelo acompañado de la salsa de kiwi.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.6 g	Grasas 1 g
Kcal 176	Proteínas 6.5 g