

# Mousse de membrillo



## Ingredientes

- 40 g de dulce de membrillo
- 20 g de agua
- 40 g de clara de huevo (1 unidad)
- 1 pizca de sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Triturar el dulce de membrillo con un poco de agua hasta obtener un puré.
2. Montar la clara a punto de nieve con la sal.
3. Mezclar suavemente el puré de membrillo con las claras montadas.
4. Disponer en una copa.

## Recomendaciones

Se puede servir acompañado de un vasito de licuado o zumo de uva o manzana.