



Texturas de manzana y melocotón

Ingredientes (para 2 raciones)

- 1 manzana grande
- 2 melocotones en almíbar
- 30 ml de agua
- Menta fresca
- Gelatina en polvo

Elaboración

1. Pelar la manzana y triturlarla con el agua y unas hojas de menta fresca. Disolver la gelatina en polvo según la dosificación indicada en el envase, ponerla en un recipiente ancho y dejar cuajar en la nevera.
2. Triturar los melocotones con un poco de almíbar hasta conseguir una crema.
3. Una vez cuajada la gelatina, cortarla a daditos.
4. En un bol disponer la crema de melocotón en la base y los daditos de gelatina de manzana por encima.

Recomendaciones

En caso de disfagia grave, consultar la adecuación del uso de gelatina.