

SOPA CON SEMOLA

Textura C - Dieta Triturada



Ingredientes para 1 ración:

- 350 ml de caldo de pollo comercial
- 20 g de sémola de maíz
- 30 ml de clara de huevo
- 1 cacito de espesante basado en gomas amilasa resistente

Elaboración:

1. En un cazo ponemos a hervir el caldo de pollo con la sémola de trigo. Dejar hervir durante 6 minutos.
2. Retirar del fuego y añadir la clara de huevo sin dejar de remover.
3. Añadir el espesante basado en gomas amilasa resistente sin dejar de remover. Mantener la agitación durante 3-4 minutos. Dejar reposar durante 3-4 minutos más.

Servir.