

Soufflé de calabaza, hongos y queso

Fortificado en energía con **CN DIABETIC sin sabor**

Ingredientes



2 medidas de CN
Diabetic sin sabor



180 g de puré
de calabaza



2 cdas. de
queso rallado



2 fetas de
mozzarella



1 cda. de
hongos frescos



1 cta. de
Ciboulette



1/4 cta. de polvo
de hornear



1 cda. de
aceite de oliva



Sal y pimienta
a gusto



Pizca de
nuez moscada



1 clara
de huevo

Procedimiento

Saltear los hongos frescos con el aceite de oliva y la ciboulette picadita. Retirar del fuego. Hornear la calabaza condimentada a gusto, y cuando esté cocida hacer un puré. Mezclar los hongos con la calabaza, el queso rallado (guardar un poco para poner por encima al final), el polvo de hornear, los condimentos, la mozzarella rallada, CN Diabetic sin sabor y, por último, la clara -que previamente batimos a nieve-. Colocar la mezcla en un recipiente individual apto para horno, y hornear aprox. 25 minutos, hasta que el soufflé esté dorado y cocido. Sacar del horno y consumir inmediatamente.

Soufflé de calabaza, hongos y queso

Fortificado en energía con **CN DIABETIC sin sabor**

 Nutrición completa y balanceada

 14 vitaminas y 14 minerales

**Soufflé fortificado en energía, proteínas, vitaminas, minerales y fibra.
Bajo en carbohidratos simples para personas con diabetes.**

Soufflé	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	520	251
Proteínas (g)	28,5	16,5

Agregarle CN DIABETIC sin sabor al Soufflé logra un alimento que aporta el doble de energía y casi 75% más de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

Recetario
mixing

