

Roscón de Reyes con pisto para diabéticos

Redacción

SEVILLA- Una confitería de San José de la Rinconada dedicada a la venta de roscones de Reyes ha decidido elaborar este tradicional dulce navideño «bajo en azúcar» para las personas diabéticas. Se trata de un roscón de Reyes a base de «pisto y atún» que se hace «por encargo» para que a nadie le falte en la mesa el próximo día 6 de enero.

En declaraciones a Europa Press Televisión, el propietario de la confitería, Rafael Pozo, ex-

plicó que el proceso de elaboración y los ingredientes siguen siendo los mismos, lo que cambia, dijo, es el relleno. «Es un roscón especial que tiene buena aceptación y lo llevamos haciendo varios años», para aquellas personas que padecen de diabetes, matizó.

Además, tampoco faltan en esta confitería los roscones con los rellenos tradicionales de «sidra, nata o trufa». Los hay para todos los gustos y de variados tamaños, para adaptarse a cualquier familia y economía.