

FALAFEL DE *Espinacas con salsa de yogurt*

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 250 g de garbanzos cocidos
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- ½ bolsa de primeros brotes de espinaca Florette
- Sal
- Pimienta
- Comino
- 50 g de harina
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa de yogurt Florette



Tritura los garbanzos con la cebolleta, la zanahoria y el ajo en una picadora de alimentos y reserva en un bol grande.



Por otro lado, **corta** finamente con un cuchillo las espinacas.



Incorpora las espinacas al bol y añade la sal, las especias y la harina. **Remueve** hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.



Forma los falafeles con ayuda de un molde y fríelos en una sartén con aceite de oliva por los dos lados. **Reserva** en una fuente con papel absorbente.



Sirve los falafeles en el plato que más te guste junto a la salsa de yogurt.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros brotes
Espinaca



Salsa
Yogurt Florette

