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**

1

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

2

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

3

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

4

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.

5

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

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Primeros brotes
Espinaca

Salsa
Yogurt Florette

Florette