


# BOLITAS DE FALAFEL con verduritas

 30 minutos

 Fácil

 4 personas

## INGREDIENTES

- 1 pack de verduras para saltear
- Aceite de oliva
- 230g de guiso de garbanzos
- Sal
- Pimienta blanca
- Comino
- 120g de harina de garbanzos
- Cilantro fresco
- 2 limas



**Saltea** las verduras para saltear en una sartén con aceite de oliva.



Cuando estén cocinadas, **añade** el guiso de garbanzos, **salpimenta** y **agrega** el comino.



**Mezcla** el conjunto y **añádelo** al triturador de alimentos. **Incorpora** la harina de garbanzos y el cilantro fresco, y **tritura** el conjunto hasta obtener una masa homogénea.



**Porciona** la masa en bolitas y **fríelas** en una sartén con aceite de oliva hasta dorar por todos los lados. **Reserva** en una fuente con papel absorbente.



**Emplata** las bolitas en el plato que más te guste y **acompaña** de limas cortadas en cuartos.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Pack  
Verduras para saltear

