

TORTITAS DE Espinaca y plátano

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 100g de Primeros Brotes de Espinaca Florette
- 100g de copos de avena
- 2 plátanos
- 1 huevo
- 250g de bebida de almendra
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Canela en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Aceite de oliva
- Arándanos



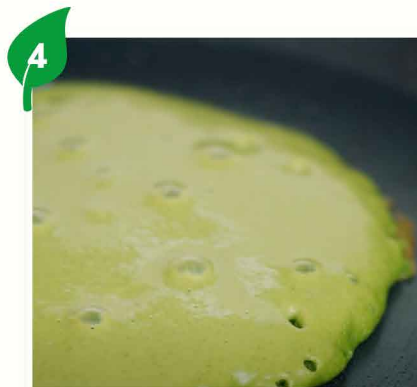
1 Muele los copos de avena en un vaso batidor. **Añade** las espinacas Florette, un plátano, un huevo y bebida de almendra.



2 Tritura y **agrega** aceite de oliva, canela en polvo, extracto de vainilla y levadura en polvo. **Tritura** de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea.



3 Con ayuda de un cazo, **vierte** esta masa a una sartén amplia caliente untada con aceite de oliva.



4 **Cocina** las tortitas hasta que se empiecen a formar burbujas en la superficie y **dales** la vuelta.



5 **Sírvelas** en un plato, una sobre otra, y **termina** decorando con rodajas de plátano y arándanos.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Espinaca Florette

