

VEGETAIL ESCAROLINHA

🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

Para el licuado de escarola:

- 30 g de corazón de escarola Florette
- 30 ml de agua

Para el sirope de jengibre:

- 30 ml de agua
- 30 ml de sirope de agave
- 1 trozo de jengibre

Para el veggtail:

- 40 ml de licuado de escarola
- 10 ml de sirope de jengibre
- 1 g de cúrcuma
- 120 ml de té verde de jazmín
- 1 sobre de Peta Zetas
- Zumo de limón



1 Licuar la escarola junto con el agua hasta integrar completamente. Pasar la mezcla por un colador o un paño para filtrar para retirar los sedimentos. Cubrir el preparado para evitar la oxidación y reservar en frío.



2 Para el sirope de jengibre, rallar el jengibre hasta que quede una pasta y añadir en un cazo junto con el agua y el sirope de agave. Dejar que hierva unos 15 minutos a fuego bajo. Retirar del fuego y dejar enfriar.



3 Cuando el sirope esté frío, sumarle el licuado, la cúrcuma y remover hasta que se integren todos los ingredientes. Guardar la mezcla en la nevera hasta el momento de servir o mínimo por 20 minutos.



4 En un plato añadir los peta zetas, mojar ligeramente el borde de la copa con limón y presionarlo boca abajo con el caramelo, hasta que el borde esté cubierto.



5 En una coctelera, añadir la mezcla de escarola junto con el té verde, agitar muy bien y servir en la copa.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Corazón de escarola

