

Aderezo

- 2 cdas de jugo de naranja
- 1 cda de vinagre balsámico
- 2 gotas de Natuvia Líquido

Preparación:

1. Precaentá una wafflera. Si no tenés, podés usar un sartén antiadherente ligeramente engrasado.
2. En una licuadora o procesador de alimentos, agregá la espinaca, el ajo, el Natuvia Líquido, los huevos, la harina de garbanzo, el yogurt griego, la sal y la pimienta. Licuá o procesá hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vertí la mezcla en la wafflera caliente, usando la cantidad necesaria para cubrir la superficie. Cociná según las instrucciones del fabricante o hasta que estén dorados. Si usás sartén, cociná a fuego medio por ambos lados.
4. Lavá bien los tomates cherry y la albahaca. Cortá los tomates cherry por la mitad. Colocá los waffles en un plato. Cubrí con las mitades de tomate cherry, las hojas de albahaca y las bolitas de mozzarella de búfala.
5. En un tazón pequeño, mezclá el jugo de naranja, el vinagre balsámico y el Natuvia Líquido.
6. Rociá los waffles con el aderezo y ¡a disfrutar!

WAFFLES DE ESPINACA Y CAPRESSE

Ingredientes:

Porción: 3 waffles

- 1 taza de espinaca
- 1 diente de ajo picado
- 2 gotas de Natuvia Líquido
- 2 huevos
- 5 cdas de harina de garbanzo
- 3 cdas de yogurt griego
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cdta de aceite de oliva

Toppings

- 1/2 taza de tomates cherry
- 1/4 de taza de albahaca
- 3 bolitas de mozzarella de búfala