

Granizado verde de espinacas



Ingredientes:

- 100 gr de espinacas congeladas
- 1 Lima
- 300 ml Leche de almendras
- 1 puñado de Menta

Elaboración:

En un vaso batidor, echar las espinacas directamente desde la bolsa (sin descongelar) y triturar.

Exprimir la lima y añadir su zumo, unas hojas de menta y la leche de almendras.

Triturar el contenido del vaso hasta obtener un batido homogéneo de un bonito color verde.

Llevar el batido al congelador y dejarlo durante una hora. Al cabo de ese tiempo, sacar y volver a batir.

Volver a meter en el congelador otra hora y repetir el proceso tres veces más. En total, una vez batido, se debe repetir el proceso de congelado y triturado tres veces.

¡Y listo para servir! Decorar con unas hojitas de menta fresca y una pajita ancha.

Granizado de zanahoria, brócoli y coco



Ingredientes:

- 150 gr. Zanahorias congeladas
- 50 gr Brócoli congelado
- 300 ml Leche de coco

Elaboración:

Directamente de la bolsa, echar las zanahorias en un vaso triturador.

Añadir poco a poco la leche de coco y una parte del brócoli. El resultado tiene que ser homogéneo y cremoso.

Introducir el batido de zanahoria, brócoli y leche de coco en el congelador durante una hora. Después, volver a echar en la batidora y batir durante unos segundos. Volver a meter el resultado en el congelador y repetir el proceso tres veces.

Coger la parte de brócoli que hemos reservado y rallar sobre el zumo.

¡Ya tienes el granizado! Servir en vaso y esparcir por encima el brócoli rallado