



## Bombones de verduras helados con espinacas



1 h y 15 min



4 raciones



media

### Ingredientes



Espinaca congelada  
200 gr



Lima  
1 ud



Harina de almendras  
300 gr



Aceite de oliva  
1 cucharada



Pasas  
20 gr



Agua  
500 ml



Dátiles  
15 ud



Gelatina  
5 hojas



Sal y canela  
1 pizca y 1/2 cucharadita

VEGANO 100%

### Elaboración

En una olla con agua hirviendo, poner las **espinacas** y cocer. Cuando estén, escurrir y secar bien con dos papeles absorbentes o paños. Echar en un vaso batidor y triturar hasta que tengan una textura tipo crema. Verter esa mezcla en un bol y añadir la harina de almendra, la cuchara de aceite, el zumo de la lima, las pasas, la sal y la canela. Dejar la mezcla en la nevera durante 45 minutos tapada con papel film.

Transcurrido el tiempo hacer mini bolitas del tamaño de una trufa. Coger un molde de hielos y poner en cada hueco una bolita para posteriormente rellenar con gelatina. Para hacer la gelatina, deshuesar los dátiles y cortarlos en trozos pequeños. Ponerlos en un vaso batidor con el agua a hidratar durante 20 minutos. Cuando haya pasado el tiempo con una batidora triturar bien hasta obtener un líquido más o menos uniforme. Poner a hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua fría.

Poner la mezcla de los dátiles en un cazo y cuando esté caliente sin que llegue a hervir añadir las hojas previamente hidratadas escurridas. Mezclar todo bien y echar en una jarra. Ir rellenando el molde de los cubos de hielo al ras y meter al frío durante 5 horas para que gelifiquen bien. Transcurrido el tiempo desmoldar los cubos con ayuda de una puntilla con cuidado. Cortarle con cuidado los piquitos para darle como una forma redondeada. Rebozarlos en harina de almendra y ya estarían listos.

