Discos de espinaca con mozzarella fresca, tomates secos y pesto

Ingredientes

Discos

1/2 paquete de Premezcla para Croquetas de Espinaca
3 yemas
3 claras batidas a nieve
½ taza de leche
Aceite de Girasol Alto Oleico c/n
Sal y pimienta

Tomates asados

10 tomates peritas
3 cucharadas de Aceite de Oliva Cañuelas
1 diente de ajo
1 cucharada de azúcar
2 cuchardas de aceto balsámico
1 cucharada de tomillo u orégano seco
Sal y pimienta c/n

Pesto

1 ramo de albahaca fresca
1 diente de ajo
½ taza de queso rallado
1 taza de Aceite de Oliva Cañuelas
½ taza de nueces picadas groseramente
Sal y pimienta

Preparación

Cortá los tomates en cuartos y colocalos en una placa. Agregales aceite de oliva, sal, pimienta, ajo picado, azúcar, orégano o tomillo y aceto balsámico.
Hornealos por 20 minutos aproximadamente. Reservá
Para el pesto, en el mixer o licuadora, procesá la albahaca, sal, queso rallado, aceite de oliva, sal y pimienta. Agregale por último y sin procesar las nueces picadas.
Para los discos, colocá medio paquete de la premezcla en un bowl, agregale las yemas y la leche. Dejá reposar unos minutos. Luego sumá en dos partes las claras batidas a nieve integrando toda la preparación.
En una sartén al fuego, agregá aceite y formá unos disco delgados sobre la sartén, cociná unos minutos de cada lado.
Formá una torre alternando los discos, tomates asados, mozarella fresca y pesto.

Porciones: 20 unidades
TIEMPO DE HORNO O COCCIÓN: 30 minutos

Tip: Queda muy bien con otros vegetales grillados como berenjenas, pimientos o zucchinis.