

Bocados de yogur helado y kiwi Zespri™ Green

Ingredientes para 2 personas

1 taza de yogur griego

1 cucharada de aceite de coco

½ taza de kiwi Zespri™ Green

1 cucharada de vainilla

1 pizca de canela

½ taza de bayas de Goji

Elaboración:

Prepara moldes de silicona para muffins o bombones. Coloca el yogur en un bol. Añade la vainilla y la canela, y mezcla bien.

Coloca un poco en la base de cada molde.

Añade por encima el kiwi Zespri cortado finamente en daditos.

Cúbrelo con más yogur, otra cucharada de kiwi en daditos y más yogur.

Decora la parte superior con bayas de Goji y colócalo en el congelador.

Espera a que se endurezca (al menos dos horas, según el tamaño del molde).

Retíralo 5 minutos antes de comer.

Bocados de chocolate negro y kiwi Zespri™ Green

Ingredientes para 4 personas

2 kiwis Zespri™ Green

25 g de crema de cacahuete

90 g de chocolate negro sin azúcar añadido

10 g de cacahuetes picados

Elaboración:

Pela y corta el kiwi Zespri™ Green en rodajas. Une las rodajas de dos en dos untando crema de cacahuete entre ellas y disponlas en una bandeja con papel sulfurizado.

Mete la bandeja en el congelador durante una hora.

Pon el chocolate partido en trozos en un cuenco y fúndelo en el microondas. Saca los bocados de kiwi Zespri™ Green del congelador y mójalos hasta la mitad en el chocolate fundido.

Espolvorea los cacahuetes por encima y vuelve a meterlos en el congelador hasta que el chocolate se endurezca.

Deja reposar 5 minutos antes de servir.

Tortilla francesa de 2 minutos en taza con kiwi Zespri™ Green, queso feta y cebolleta

Ingredientes para 1 persona:

1 huevo

1 cucharada de pimiento rojo tostado troceado

1/2 kiwi Zespri™ Green

6 -7 hojas de espinacas

1 cucharada de queso feta

1 cucharadita de cebollino picado

1 g de aceite de oliva

Sal

Pimienta

Elaboración:

Pela y trocea el kiwi Zespri™. Lubrica con el aceite una taza grande de café

Rompe el huevo en la taza, añade sal y pimienta y remueve. Añade pimiento rojo, espinacas, queso y la mitad de los cebollinos. Mezcla bien.

Coloca la taza en el microondas y cuécela a 800-1.000 W durante 1,5 minutos.

Recúbrela con el resto de cebollinos y sírvela inmediatamente.