

ROLLS DE BERENJENA CON QUESO CREMA VEGANO



Ingredientes (6 porciones)

- 2 Berenjenas
- 1 cebolla, en corte pluma
- Sal del Himalaya
- 2 cdas de aceite

Queso crema vegano

- 1 Pimiento morrón
- 100g de castañas de cajú, sin sal
- 3 cdas aceite de oliva
- Jugo de ½ limón
- Sal del Himalaya
- ¼ cda jengibre fresco

Preparación

Preparar el queso crema vegano con pimentón:

1. Remojar las castañas de cajú por al menos 4 horas o toda la noche. Descartar el agua, después del remojo.
2. Asar el pimiento morrón, puede ser directamente sobre el quemador, hasta que la piel esté negra, después con cuidado retirar la cáscara.
3. En una procesadora de alimentos o licuadora, licuar las castañas de cajú, pimiento morrón junto con los demás ingredientes, hasta que se forme una pasta. Si es necesario agregar agua poco a poco hasta conseguir una textura cremosa.

Para los rollitos de berenjena

1. Cortar la berenjena a lo largo en láminas de no más de 4mm de espesor. Espolvorear con sal del himalaya y dejar reposar por 20 minutos.
2. Calentar 1 cucharada de aceite en una sartén. Enjuagar las berenjenas y saltear las berenjena hasta que queden doradas. Colocar sobre papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite y dejar enfriar por unos 10 minutos.
3. En un trozo grande de papel film, colocar las berenjenas una al lado de la otra. Sobre cada lámina de berenjenas, colocar una capa de queso de vegano y enrollar con cuidado.
4. Servir acompañado de un mix de hojas verdes.