

QUESO CREMA VEGANO

Esta receta es una excelente alternativa al ultra procesado queso crema que encuentras en los supermercados y comercios tradicionales.

Usala para untarlo con zanahoria cuando necesites un snack o como complemento para tu aperitivos u otras preparaciones.

Ingredientes

- 100g de castañas de cajú, sin sal
- 3 cdas aceite de oliva
- Jugo de ½ limón
- Sal del Himalaya
- ¼ cda jengibre fresco
- ¼ de taza de agua filtrada

Preparación

1. Remojar las castañas de cajú por al menos 4 horas. Descartar el agua, después del remojo.
2. Licuar todos los ingredientes, excepto el agua hasta que se forme una pasta. Si es necesario agregar el agua poco a poco hasta conseguir una textura cremosa.
3. Servir como acompañamiento para tus ensaladas, aperitivos o snacks.