

QUESO CREMA VEGANO CON ESPECIAS

Esta receta varía según el acompañamiento que requieran tus otras preparaciones.

Puedes usarlo para untar tu snacks, como aperitivo o complemento a tus ensaladas.

Ingredientes

- 1 taza de castañas de cajú, sin tostar, remojadas toda la noche en agua*
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- 1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- ¼ cucharadita de sal del Himalaya
- 1 a 4 cucharadas de agua filtrada (si es necesario)

Otros ingredientes opcionales

- 1 cucharada de eneldo deshidratado
- 1 cucharada de perejil deshidratado
- 1 diente de ajo
- Tomates deshidratados
- 1 cebollín picado
- 1 cebolla caramelizada
- Romero
- Albahaca
- Paprika o merkén

*Si no tuviste tiempo de remojar las castañas, remójalas 20 minutos en agua caliente.

Preparación

1. Colar las castañas de cajú y colocarlas junto con todos los demás ingredientes – excepto el agua – en una procesadora de alimentos. Echar a andar la procesadora hasta conseguir una pasta suave y homogénea. Puede que sea necesario detener la procesadora de alimentos y raspar los costados con una espátula. Si está muy espeso, agregar una cucharada de agua a la vez hasta conseguir la textura deseada.
2. Una vez conseguido, ajustar el sabor si es necesario.
3. Refrigerar el queso, de preferencia, en un contenedor de vidrio con tapa hermética por al menos una hora. El queso estará tendrá una consistencia más espesa una vez transcurrido ese tiempo.
4. Se mantendrá fresco en el refrigerador por hasta 4 días.