

# QUESO PARMESANO VEGANO

La levadura nutricional, además de aportar el sabor a queso, es muy rica en vitaminas del grupo B y de ácido ribonucleico (ARN) ideal para las funciones cerebrales.

## Ingredientes (1 taza)

- ½ taza de levadura de cerveza nutricional
- ½ taza de nueces, almendras o castañas de cajú picadas
- ½ cdta de sal de mar

## Preparación

1. En una procesadora de alimentos, combinar todos los ingredientes y procesar repetidamente, revolviendo si es necesario, hasta que la mezcla tenga el aspecto del queso parmesano.
2. Mantener refrigerado, en un contenedor hermético, por hasta 2 meses.