

SALSA TZATZIKI VEGANA

Esta receta griega es el complemento ideal para un snack de bastoncitos de verduras frescas, acompañar alguna carne o como aderezo de ensalada de verduras.

Originalmente se hace con yogur, pero como contienen mucha azúcar la dejamos de lado en estas semanas y lo reemplazamos con castañas de cajú dando un resultado aún más cremoso y único.



Ingredientes

- 1 pepino, pelado y sin semillas
- 1 taza de castañas de cajú sin tostar y sin sal, remojados por al menos 4 horas
- $\frac{3}{4}$ taza de agua
- 1 $\frac{1}{2}$ cda de jugo de limón
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de vinagre de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- $\frac{1}{2}$ cdta de sal de mar
- Pizca de sal
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de eneldo fresco

Preparación

1. Rallar el pepino y colocar en un colador de malla fina dejando escurrir el exceso de agua.
2. Colar las castañas de cajú y descartar el agua del remojo.
3. En una procesadora de alimentos o licuadora, combinar todos los ingredientes, excepto el pepino rallado y el eneldo. Procesar a alta velocidad hasta que se forme una pasta cremosa, sin grumos de castañas. Agregar más agua si quieres conseguir una consistencia más ligera.
4. Agregar el pepino y eneldo, procesar hasta que quede bien mezclado y el eneldo quede picado.
5. Añadir el eneldo y procesar un poco más hasta que quede picado.
6. Refrigerar para que quede más espeso.