

Queso para rallar vegano

INGREDIENTES de 4 a 8 personas

- 390 g de semillas de altramuz en salmuera sin piel.
- 4 cucharaditas de café de levadura malteada o levadura
- 75 g de aceite de coco
- ½ cucharadita de café de sal
- 30 g de agua.



PREPARACIÓN:

1. Poner los altramuces, la levadura malteada, aceite de coco y la sal, en el vaso. Triturar **1 min/vel 10**. Bajar paredes y triturar **15 seg/vel 10**. Añadimos el agua y volvemos a triturar **15 seg/vel 10**.
2. Poner papel film en un recipiente rectangular y disponer la masa en el interior. Tapar con otro papel film y reservar en el congelador durante 45 min. Después mantener en el frigorífico con el papel film. Rallar con un rallador manual no muy pequeño. Se puede usar en un gratinado, con nachos sobre una pizza.

Nota: Podemos usar el queso sin rallar como cheddar , a dados o a rodajas en una hamburguesa.

Hay que saber: las semillas de altramuz en salmuera se consumen generalmente como aperitivo. El producto se encuentra envasado en tarros en los establecimientos donde se venden aceitunas o en los supermercados. Estas legumbres son muy ricas en proteínas, y el gusto salado que proporciona la salmuera les da un sabor a queso muy interesante.

Esta receta está en el libro de Cocina vegana francesa de Marie Laforêt y la he adaptado a Thermomix y hecho alguna modificación.

VORWERK

thermomix