Queso Pavé picante

INGREDIENTES de 4 a 8 personas

- 250 gr de anacardos no tostados
- 1 cucharadita de postres de sal
- 8 cucharadas soperas de levadura malteada
- 3 cucharaditas de postres de cebolla seca
- 1 cucharadita de café de Pimiento de Espelette
- 1 cucharadita de café de paprika
- 1 cucharadita de postre de ajo molido
- 1 cucharadita de café de mezcla de 5 bayas molidas
- 60 g de aceite de coco
- 100 g de agua

REPARACIÓN:

1. Triturar los anacardos con las especias, **1 min/vel 10**.

2. .Incorporar el aceite y el agua y triturar **1 min/vel 10** hasta obtener una crema espesa. Bajar los restos de las paredes y triturar a vel 10 unos segundos más.

3. Poner papel film en un molde, añadir unas especias al film para decorar ya sean unas hojas de eneldo seco, un poco de pimienta en polvo o un poco de la mezcla de 5 bayas y poner la crema obtenida. Alisar poniendo otro papel film y guardar en el congelador durante 15-20 min. Sacar, desmoldar y servir.

Nota: Podemos hacer el queso más aromático si queremos, añadiendo a los ingredientes, una cucharadita de café de eneldo seco. No he conseguido el Pimiento de Espelette y lo he sustituido por un espectacular pimentón ahumado de la Vera.

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