



Chorizo vegetal

Ingredientes (para 6 raciones)

- 50 gr de anacardos crudos o de almendras peladas y crudas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 75 gr soja texturizada
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 100 gr de copos de avena
- 320 gr de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de nuez moscada
- 500 gr de agua para el vapor

Preparación

1. Ponga en el vaso los anacardos y programe 8 seg/vel 5. Retire del vaso y reserve
2. ponga en el vaso los ajos y programe 5 seg/vel 5
3. Añada el aceite y programe 1min/100º/vel2
4. Incorpore la soja, el pimentón, los copos de avena, el agua, los anacardos reservados, la sal y la nuez moscada y programe 40 seg/vel 3

5. vierta la preparación en una manga pastelera desechable. Corte la punta según grosor que desee y forme chorizos. Envuélvalos en film transparente cerrando bien los extremos.
6. Coloque los chorizos en la bandeja del recipiente varoma .Tape y reserve
7. Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente varoma en su posición y programe 30 min/varoma/vel 1
8. Deje enfriar los chorizos y guárdelos en la nevera hasta su consumo.