Tecnología Doméstica PROFECO

Preparado de Almendras estilo queso fresco

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

CADUCIDAD: 7 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES

- Sedimento de almendras (de la Tecnología Doméstica Bebida de almendras)
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 cdta. de cebolla en polvo
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de vinagre de manzana
- 1 cda. de aceite de oliva

UTENSILIOS

- Tazón
- Recipiente de vidrio con tapa hermética

PROCEDIMIENTO

- Mezcla muy bien todos los ingredientes en el tazón.
- Almacena en el recipiente y refrigera hasta por 7 días.

Tecnología Doméstica PROFECO

Enfrijoladas con Chorizo de Soya

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

INGREDIENTES

- 12 tortillas de maíz
- 2 tz de frijoles negros cocidos
- 1 chile chipotle
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 hojitas frescas de epazote
- 1 tz de caldo de vegetales
- Aceite vegetal
- Agua
- Caldo de frijoles

PARA SERVIR

- Chorizo de soya
- Preparado de almendras estilo queso fresco (Tecnología Doméstica)
- Crema ácida de Tofu (Tecnología Doméstica)
- Cebolla morada picada
- Cilantro picado

UTENSILIOS

- Licuadora
- 2 sartenes
- Pinzas de cocina

PROCEDIMIENTO

Licúa los frijoles con el caldo de vegetales, la cebolla, el ajo, el chipotle y el epazote. Si es necesario agrega el caldo de los frijoles y agua para obtener una consistencia líquida.

En una sartén caliente a fuego bajo coloca un poco de aceite, vierte la salsa de frijol y cuece por 5 minutos.

En otra sartén agrega aceite, dora un poco las tortillas y resérvalas.

Sumerge las tortillas en la salsa de frijol, dóblalas y colócalas en un plato.

Báñalas con más salsa, ponles encima Crema ácida de Tofu (Tecnología Doméstica), chorizo de soya, Preparado de almendras estilo queso fresco (Tecnología Doméstica), cebolla y cilantro al gusto.