Sobrasada Vegetal



INGREDIENTES

100g de tomates secos
1 diente de ajo
60g de piñones crudos (o almendras crudas)
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de pimentón de la Vera.
1 pizca de pimentón picante
1 pizca de pimienta
1/2 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

- En primer lugar, hidratamos los tomates secos en agua caliente durante unos 20 minutos.
- Escurrimos los tomates y los ponemos, junto con los demás ingredientes, en el procesador de alimentos o en el vaso de la batidora, y batimos hasta que todo esté uniforme y hayamos conseguido la textura de la sobrasada.
- Si vemos que es necesario añadir un poco de agua para ayudar a batir, le echamos de la de haber rehidratado los tomates.
- Servimos untada en tostaditas o sobre carpaccio de verduras.

1 Ración
100g

Calorías	Proteínas	Hidratos	Grasas	Fibra
384 kcal	5 g	3 g	39 g	3 g

XIMENA LOAYZA
NUTRICIONISTA

ximenalolayza_dn
ximena.lza.coello@gmail.com
622034524