

SALSA DE QUESO TIPO CHEDDAR

Receta perfecta para pasar un fin de semana viendo películas y disfrutando de unos nachos con queso, sólo que claro, sin lácteos y en una versión mucho más sana. Te mostramos como elaborar la salsa de queso vegana tipo cheddar, para nachos.

También puede utilizarse en sandwiches, tortas, tostadas etc.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml. aproximadamente.

– 1 y 1/2 zanahorias –

2 papas

– 1 cucharadita de sal

– 1/3 de taza de aceite de oliva

– 1 cucharada de jugo de limón

– 1/2 taza levadura nutricional

– 1/2 cucharadita de ajo en polvo

– 1/2 cucharadita de cebolla en polvo

– 1/2 taza de agua o caldo de verduras

-Rodajas de chile jalapeño en vinagre (opcional)

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

a cocer 1 y $\frac{1}{2}$ zanahorias peladas y partidas en cubos. Agregamos 2 papas peladas y partidas en cubos. Agregamos una

cucharadita de sal.

la cocción con un cuchillo y si éste entra suave a las verduras. Apagamos el fuego.

pasamos las verduras al vaso de la licuadora y agregamos $\frac{1}{2}$ taza del caldo de la cocción de las verduras. Agregamos $\frac{1}{3}$ de taza de aceite de oliva, una cucharada de jugo de limón, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo y $\frac{1}{2}$ taza de levadura nutricional.

bien. (Podemos apagar la licuadora de vez en vez y ayudarnos de una palita para bajar la mezcla. Seguimos licuando hasta que se integren bien los ingredientes.

la mezcla en un recipiente y podemos adornar con rodajas de chiles jalapeños en vinagre.

.

NOTA.: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video