

QUESO PARMESANO

Elaborado con nuez de la india, anacardo, castaña de cajú, o merey.

Podrás utilizarlo en todas tus pastas, y tiene una duración aproximada de 1 mes en refrigeración.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 150 gr.

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 taza o 120 gr. de nuez de la India
- 4 cucharadas de levadura nutricional.

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

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en una licuadora 120 gr. o una taza de nuez de la india (o anacardo), agregamos una cucharadita de sal, una cucharadita de ajo en polvo, una cucharadita de cebolla en polvo y cuatro cucharadas soperas de levadura nutricional. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Debe de quedar un polvo fino.

.

Ver video