

# QUESO TIPO ASADERO

¡Sin lácteos!

Sustituto de queso, semejante al asadero.

Este queso derrite un poco, apto para quesadillas, botana y guisos.

¡Tienes que probarlo!

## INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

Limón

- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de harina de tapioca
- 4 cucharadas de harina de garbanzo
- 2 y 1/2 cucharadas de fécula de maíz
- 3 cucharadas de levadura nutricional
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 y 1/2 tazas de leche vegetal o caldo de verduras

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

el vaso de la licuadora, vaciamos 2 y  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de fécula

de maíz, 3 cucharadas de harina nutricional, 5 cucharadas de harina de garbanzo, 4 cucharadas de harina de tapioca, 1 cucharadita de sal, una cucharadita de ajo en polvo y una cucharadita de cebolla en polvo. Agregamos el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 y  $\frac{1}{2}$  tazas de leche vegetal (La de su preferencia) y licuamos durante un minuto y medio. Apagamos la licuadora.

un molde por todas partes y agregamos un puñito de hierbas finas.

una cacerola honda a fuego medio bajo y vertemos el contenido de la licuadora y movemos constantemente durante 15 minutos. La mezcla va a espesar considerablemente.

la mezcla al molde que ya tenemos engrasado y damos unos golpecitos, para que asiente la mezcla y esparcimos en todo el molde para que quede parejo. Lo metemos al refrigerador toda una noche.

día siguiente lo desmoldamos.

Ver video