

QUESO DE ALMENDRA

El queso vegetal más sencillo que hay.

Delicioso y práctico.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 queso chico

- 1/2 limón
- 1 cucharada de levadura nutricional
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- Aceite de oliva
- Okara de almendra

(Puedes imprimir la receta para obtener la okara de almendras en:

LECHE DE ALMENDRA – Cocina Vegan Fácil ())

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

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en un plato la okara que nos quedó de hacer la leche de almendra.

agregamos el jugo de $\frac{1}{2}$ limón grande, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo y una cucharada de levadura nutricional. Agregamos una

cucharadita de aceite de oliva.

las manos bien limpias, mezclamos todos los ingredientes hasta integrarlos bien. Damos forma redonda o cuadrada.

.

Ver video