

## Vegasada (Sobrasada vegana)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete 80 gr de Tomate seco
- 25 gr de Almendra picada
- Albahaca
- Pimienta negra
- 5 cucharadas de Aceite
- 1 diente de Ajo
- 10 granitos de Anis opcional
- 1 pellizco de Comino
- 1 cucharada de Pimentón de la Vera

### Preparación:

## **Paso 1**

*Hidratar el tomate en un poco de agua caliente durante 15 / 30 minutos. Meter todos los ingredientes en un cuenco y triturar hasta que quede una masa suave y cremosa.*