

Vegasada (Sobrasada vegana)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny **Recetizador:** Paloma RK



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 Anís 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.