



## CREMA DE ZANAHORIA MORADA Y CHORICILLO DE TOFU

### Ingredientes para la crema

- 350g zanahoria morada
- 1 cebolla grande
- 6 dientes de ajo
- Tomillo en rama
- 1 cda. pimienta negra, comino y cebolla en polvo
- 2 cdas. sal
- 150g anacardos tostados
- 2 cdas. levadura nutricional
- 675ml leche de soja

### Para el choricillo de tofu

- 250g tofu desmenuzado
- 50ml aceite de oliva
- 2 cdas. salsa de soja o tamari
- 1 cda. sirope de agave
- 1 cda pimentón de la vera
- 1 cda. ajo en polvo
- 1 pizca de pimienta negra

### Preparación

**1º.** Para la crema, en una bandeja de horno ponemos las zanahorias, la cebolla, los ajos y el tomillo, las especias, aceite de oliva y 1 cda. de sal. Llevamos al horno a 180° por 30 minutos. Cuando está todo bien asado, trituramos en un licuadora el resto de los ingredientes más la otra cda de sal.

**2º.** Para el choricillo de tofu, ponemos el aceite a calentar, agregamos el tofu, esperamos que se dore bien, Incorporamos los demás ingredientes hasta que todo ser mezcle bien y quedé bien crunchy.

**3º.** Servimos la crema con el choricillo por encima. Verás que el contraste de textura que queda brutal! 💜

[FUENTE:WWW.PINEALSOUFOOD.COM/](http://WWW.PINEALSOUFOOD.COM/)