



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 cdta. pimienta negra, comino y cebolla en polvo
- 2 cdts. 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 cdta. sirope de agave
- 1 cdta pimentón de la vera
- 1 cdta. 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 cdta. 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 cdta 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 se 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/)