



PATÉ DE ALUBIAS Y ALGA NORI

Ingredientes

- 300 gr de alubias blancas cocidas
- 2 hojas de alga nori
- 1 bote pequeño de pimiento rojo
- ¼ de cebolla
- 3-4 cucharadas de veganesa

PARA LA VEGANESA:

- ½ vaso de bebida de avena
- 1 cucharadita de vinagre de vino blanco
- Sal
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra (240 ml)

Preparación

1. Primero preparamos la veganesa. Para ello ponemos todos los ingredientes juntos en el vaso de la batidora y batimos hasta que emulsione. Reservar en frío.
2. Lavamos las alubias y las ponemos en el vaso de la batidora.
3. Añadimos el pimiento escurrido, la cebolla picada y las hojas de alga nori troceadas.
4. A la mezcla le añadimos la veganesa y batimos a máxima potencia hasta obtener una pasta espesa. Si se prefiere más líquido se añade más veganesa.
5. Enfriar un poco en la nevera y ya está lista.

FUENTE: [HTTPS://COOKPAD.COM/](https://cookpad.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA