Bola de queso fresco vegano ahumado



Consejo del chef

Puedes hacer el rebozado con los frutos que más te gusten:pasas, orejones, romero, pecanas... Y si quieres más potencia de sabor, puedes añadir un par de gotas de ácido láctico.

Raciones para 4

- ❏ **250 gr** Tofu ahumado
- ❏ **100 gr** Yogur de soja sin azúcar
- ❏ **15 gr** Levadura nutricional
- ❏ **20 gr** Zumo de limón
- ❏ **20 gr** Vinagre de manzana
- ❏ **10 gr** Aceite de oliva
- ❏ La ralladura del limón
- ❏ Sal
- ❏ **2 gr** Agar disueltos en agua
- ❏ **70 ml** Agua para disolver el agar
- ❏ Arándanos rojos picados
- ❏ Tomillo fresco
- ❏ Almendras tostadas picadas

1. Tritura todos los ingredientes del queso menos el agar y el agua. No importa si quedan algunos grumos pequeños. Reserva.
2. Lleva el agar y el agua a ebullición y después de unos segundos añade la mezcla triturada y remueve hasta que se integre todo bien. Continuando removiendo durante un minuto aproximadamente y vierte el queso en un molde. Puedes usar el que más te guste. Si quieres darle forma de bola, forra un cuenco con papel film, vierte el queso y ciérralo por arriba.
3. Reserva en la nevera durante al menos dos horas. Puedes dejarlo hecho el día anterior.
4. Reboza el queso con los arándanos, el tomillo y las almendras picadas.
5. Sirve el queso con tostadas, crackers, mermeladas, fruta fresca y verduras. Aguanta en la nevera una semana así que puedes dejarlo preparado con antelación y simplemente montar la tabla minutos antes de que lleguen tus invitados.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/queso-fresco-vegano-ahumado/