



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/>

