



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 