



Consejo del chef

Decoramos con ajoblanco, albahaca fresca picada y semillas de lino.

Raciones para 2

Salchichas veganas a elección

Pan para Hot Dogs

Un puñado de albahaca fresca

Ajoblanco

Semillas de lino

1 Tomate natural

1/2 Cebolla

Para el ajo blanco de anacardos:

70 gr Anacardos crudos

2 Cucharadas de levadura nutricional

1 Diente de ajo

80 ml Bebida vegetal sin edulcorar

Un chorrito de zumo de limón

1 Cucharadita de sal

1 Cucharada de perejil seco

1 En primer lugar vamos a hacer el ajoblanco, para ello remojamos los anacardos en agua caliente durante un par de horas.

2 Pasado este tiempo los escurrimos, los colocamos en un procesador de alimentos con el resto de ingredientes y trituramos hasta obtener una crema homogénea, puedes ajustar la textura a tu gusto añadiendo más o menos bebida vegetal.

3 Picamos la cebolla y cortamos el tomate en dados pequeños.

4 Cocinamos las salchichas en la barbacoa y las doramos bien.

5 Abrimos el pan, colocamos una salchicha, tomate y cebolla.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hot-dogs-con-ajo-blanco-y-albahaca/>

