



## 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 remoja 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/>

