

Pinchitos morunos veganos de soja texturizada

COOKING
LOVERS



Consejo del chef

Pasado este tiempo montamos los pinchos con la soja macerada y los cocinamos a la barbacoa hasta que estén dorados.

Raciones para 2

200 gr Soja texturizada gruesa
1 Diente de ajo
1/2 Cebolleta
1/2 Limón
1 Cucharada de pimentón picante
1 Cucharada de pimentón ahumado
1 Cucharada de comino
2 Hebras de azafrán
1 Pizca de pimienta
1 Pizca de canela en polvo
1 Cucharada de perejil seco
Cilantro al gusto
Sal
Aceite de oliva virgen extra

- 1 Colocamos el ajo y la cebolleta en un procesador de alimentos junto con el zumo de medio limón, un manojito de cilantro, el aceite de oliva y trituramos.
- 2 A continuación añadimos las especias y la sal.
- 3 Hidratamos la soja en agua caliente durante 10 minutos. Escurrimos y la incorporamos en el tupper.
- 4 Cerramos, agitamos muy bien para que se impregnen todos los sabores y dejamos macerando a temperatura ambiente durante 2 horas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pinchitos-morunos-veganos-de-soja-texturizada/>

