

Pinchitos morunos veganos de soja texturizada



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 manojo 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/>

COOKING
LOVERS 