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 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/