Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Sobrasada vegana casera

10min · 4 raciones · 161 kcal

Ingredientes

- **70g** tomates secos (yo he utilizado los que ya vienen hidratados)
- **70g** almendras crudas o anacardos
- **1/2** ajo
- **20 ml** AOVE
- **1/2 cucharadita** de orégano
- **1/2 cucharadita** de comino
- **1/2 cucharadita** de pimentón picante
- **2**-3 cucharadas de agua (al gusto)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,7 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**7,6 g**
Fibra	**3,2 g**

Elaboración

1. Preparamos un procesador de alimentos y trituramos todo hasta que quede una textura homogénea.
2. Iremos agregando agua según queramos que quede la textura final.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion