HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Bacon vegano de papel de arroz

2 raciones 147 kcal

Ingredientes

- Oblea de papel de arroz
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **1 cucharada** de aceite de girasol
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce

POR RACIÓN

Proteínas	**1,5 g**
Grasas	**7,1 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Remojar la oblea de arroz
2. En un plato mezclar una buena cucharada de salsa de soja, otra de aceite, una cucharadita de ajo en polvo, una de cebolla en polvo y otra de pimentón dulce, y mezclarlo todo
3. Sumergir la oblea hidratada por un lado y por el otro
4. Colocar la oblea en una superficie y recortar los rectángulos que simularán las lonchas de bacon
5. Colocar las lonchas en la sartén caliente a fuego medio hasta que queden crujientes por los dos lados

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto