

Lista de ingredientes para la receta Tapas vegetarianas

Clerico de frutas tropicales

- Vino Tinto 1 L
- Mango 1 Unidad
- Banana 1 Unidad
- Anana 1/4 Unidad
- Azúcar integral orgánica 1 Tazas
- Pulpa de Maracuyá 1 Taza
- Lemon grass 2 Varas
- Jengibre 4 Nuez

Latkes de papa, mandioca y cebolla

- Cebollas 2 Unidades
- Huevos 2 Unidades
- Harina 0000 1 Taza
- Mandioca rallada 1 Taza
- Papa rallada 1 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Eneldo fresco 1 cda.

Probola de queso de cabra y topping de olivas

- Alcaparras 2 cdas.
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Orégano 2 Ramas
- Próbola ahumada 1/2 Unidad
- Piñones crudos 1/4 Taza
- Perejil 1 Taza
- Aceitunas negras descarozadas 1 Taza

Relleno de Giosas veggies

- Ajo picado 2 Dientes
- Salsa de soja 2 cdas.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Brotes de soja 1 Taza
- Repollo blanco 1/4 Unidad
- Cebolla Colorada 1 Unidad
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Soja texturada 1 Taza
- Zanahoria 1 Unidad
- Maní picado 20 g

- Jengibre Picado 1 cda.
- Masa de Wonton 1 Docena

Salsa thai

- Cilantro Picado 1 cda.
- Salsa de soja 3 cdas.
- Jengibre rallado 1 cda.
- Vinagre de Arroz 3 cdas.
- Cebolla de verdeo 1/2 Taza
- Chile jalapeño picado 1 cdita.
- Maní picado 20 g

Tartare de vegetales y wasabi

- Queso Blanco 250 g
- Wasabi en polvo 1 cdita.
- Rabanitos 6 Unidades
- Ciboulette picado 3 cdas.
- Pepino 1 Unidad
- Apio 2 Ramas
- Sal y Pimienta A gusto
- Eneldo picado 1 cdas.
- Jengibre 1 cda.
- Cebolla de verdeo 3 Tallos