

Brusquetas Raw

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Aceitunas negras: c/n

Frutos secos: c/n

Micromix: c/n

Pasas de Uva: c/n

Salsa rosada: c/n

Champiñones: 20 grs

Manzana: 20 grs

Pasas de Uva: c/n

Pickles: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Queso de castañas de cajú

Castañas de caju remojadas: 200 grs

Levadura nutricional: 5 grs

Cúrcuma: c/n

Rejuvelac: 100 cc

Rawmesan

Cúrcuma: c/n

Sal Marina: c/n

Levadura nutricional: 2 grs

Semilla de girasol: 400 grs

Tomates marinados

Ajo rallado: 1 Diente

Hierbas frescas: c/n

Perejil: 1 cdita

Sal Marina: c/n

Tomates secos hidratados: 100 grs

Azúcar integral: 1 cdita

Orégano: 1 cdita

Pimentón: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Castañas de cajú

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, *levadura* nutricional, *cúrcuma*, rejuvelac, pizca de sal rosada y reservar en frío para que tome consistencia.

Tomates marinados

En un bol mezclar tomates secos hidratados

- *Orégano* seco, *pimentón*, *perejil* picado, *ajo* rallado, azúcar integral, hierbas y cubrir con aceite de oliva.
- Reservar.

Rawmesan

- Procesar semillas de girasol, *levadura* nutricional, *cúrcuma* y sal marina.
- Reservar.

Armado

- Colocar sobre las crackers queso de castañas, tomates secos marinados, aceitunas negras, nueces, almendras, castañas de *cajú*, champignones fileteados, pasas de uva, *cebolla* de verdeo ciselada, *pickles* de vegetales, láminas de *manzana* verde y roja, rawmesan y terminar con láminas de rabanitos, *remolacha* e hinojos.
- Por último agregar micromix y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brusquetas-raw>