

Brusquetas Raw

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Aceitunas negras: c/n Champiñones: 20 grs

Frutos secos: c/n Manzana: 20 grs
Micromix: c/n Pasas de Uva: c/n

Pasas de Uva: c/n Pickles: c/n

Salsa rosada: c/n Aceite De Oliva: c/n

Queso de castañas de cajú

Castañas de caju remojadas: 200 grs Cúrcuma: c/n

Levadura nutricional: 5 grs Rejuvelac: 100 cc

Rawmesan

Cúrcuma: c/nLevadura nutricional: 2 grsSal Marina: c/nSemilla de girasol: 400 grs

Tomates marinados

Tomates secos hidratados: 100 grs

Ajo rallado: 1 Diente Azúcar integral: 1 cdita

Hierbas frescas: c/n

Perejil: 1 cdita

Pimentón: c/n

Sal Marina: 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