

Crema de Bimi con Granola Salada



Ingredientes

Bimi: 200 Gramos

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: c/n

Caldo de verduras: c/n

Puerro: 1 unidad

Granola

Aceite de Sésamo: c/n

Ajo en polvo: c/n

Avena: c/n

Eneldo seco: c/n

Pimienta de Cayena: c/n

Pipas de girasol: c/n

Salsa de soja: c/n

Almendras: c/n

Azúcar moreno: c/n

Nueces: c/n

Pipas de calabaza: c/n

Sal: c/n

Sirope de agave: c/n

Preparación de la Receta

- En la olla exprés ponemos a *hervir* el bimi y el *puerro* troceado.
- Salpimentar.
- Añadir un diente de *ajo* picado y aceite de oliva.
- Cuando esté listo, triturar y pasar por el chino.
- En una sartén *dorar* con aceite de *sésamo* y la *avena*, las pipas, las almendras y las nueces, estas últimas picaditas *grosso modo*.
- En un bol mezclar el sirope con la salsa de soja, el *ajo* en polvo, la pimienta de *cayena* y el *eneldo* seco.
- Añadir azúcar moreno para aglutinar.
- Añadir esta mezcla a la sartén y seguir removiendo.
- Dejar enfriar.