

Remolachas Rellenas con Mayonesa Vegana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Mantequilla: c/n

Nuez Moscada: c/n

Queso Blanco: 200 Gramos

Sal: c/n

Cebolla picada: 1 unidad

Mascarpone: 100 Gramos

Perejil picado: 1 cda

Remolachas hervidas: 6 Unidades

Huevos duros: 3 Unidades

Mayonesa vegana

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla dorada: 1/4 unidad

Limón para su jugo: 1 unidad

Remolachas hervidas y peladas: 50 Gramos

Castañas de caju remojadas: 6 cdas

Comino: 1 Pizca

Perejil: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva y *mantequilla* *cebolla* picada hasta *dorar*.
- Mezclar en un bowl yemas duras pisadas, mascarpone, queso blanco, nuez moscada, sal, *perejil* picado y 3/4 de las cebollas rehogadas.
- Ahuecar con sacabocado las remolachas hervidas y rellenar con la mezcla.
- Terminar con las claras duras ralladas por encima.

Mayonesa vegana

- Licuar remolachas, cebollas reservadas, *perejil* picado, castañas de *cajú* remojadas, *comino*, sal, aceite de oliva, *jugo* de *limón* hasta tener una textura cremosa lisa.
- Agregar hilos de oliva mientras se licua si es necesario.