

BLOQUE DE QUESO VEGANO PARA RALLAR

Para 4 a 6 personas

260 g de semillas de altramuz en salmuera sin piel (yo puse un bote de 600 g bruto)

3 cucharaditas pequeñas de levadura nutricional (no lleva gluten)

50 g de aceite de coco inodoro

2 cucharadas soperas de agua

Poner los altramuces en el vaso de una batidora, con levadura y aceite de coco. Mezclar a fondo para obtener una pasta fina. Añadir agua y de nuevo mezclar bien, la masa debe sostenerse. Poner papel film en un recipiente rectangular y disponer bien la masa en el interior. Guardar en el congelador durante 45 minutos, luego mantener en frío en el papel film. Rallar con un rallador de mano (no con uno mecánico, ni con uno demasiado fino). Se puede usar en un gratinado, en una pizza... También se puede usar a dados o en rodajas, sin rallar.

Nota: los altramuces son legumbres y son ricas en proteínas. El gusto salado de la salmuera les da un sabor a queso muy interesante.

Fuente: *El gran libro de la cocina vegana francesa*, de Marie Laforet