

# SOBRASADA VEGANA

## INGREDIENTES:

- 150g de tomates secos
- 60g de anacardos crudos (o almendras o nueces)
- 1 diente de ajo
- Dos cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- Una cucharada y media de pimentón de la Vera
- Una cucharadita de albahaca sea
- ½ cucharadita de comino
- 4 cucharadas soperas de la cocción de los tomates
- Una pizca de sal yodada

## PREPARACIÓN:

- 01.** Hidratar los tomates y luego hervir en un cazo con agua durante 20min. Escurrir con un colador y reservar los tomate y el agua.
- 02.** Poner los tomates escurridos y enfriados junto con el resto de ingredientes y triturar hasta formar una pasta untable.



Conserva en un tarrito de cristal hermético en refrigeración durante un máximo de 7-8 días.