

## Taller de cuina

# BON PROFIT

EDICIÓ VEGANA

AMB PATRI ARANDA



## SOBRASSADA VEGANA



### INGREDIENTS:

- 50 grams de tomaca seca rehidratada (o també en podem comprar de ja rehidratada amb oli)
- 50 grams de pimentó roig torrat (o al gust)
- 25 grams d'anacard cru (pot ser en sec o a remulla 2-3 hores)
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 2 culleradetes de pebre roig (dolç, fumat o coent, al gust)
- 1 all
- Opcional: timó, pebre negre, i rectificar-ho de sal, si fa falta

En estes receptes no es gasta cap ingredient d'origen animal o en què intervinga algun animal, com pot ser, per exemple, la mel, i es basa en aliments vegetals, com ara fruita, hortalisses, llegums, cereals, algues, fruita seca o llavors.

### PREPARACIÓ:

- S'ha de triturar tot fins que quede una pasta cremosa i es pot guardar en fred un màxim de set dies.
- Per a hidratar la tomaca seca, s'ha de posar en aigua temperada i un poc de vinagre un parell d'hores.
- En acabant s'escorre i s'eixuga bé.
- Llavors es rehidrata amb oli d'oliva verge extra i brosetes aromàtiques seques (orenga, timó, romer, pebrella, alfàbega...).



Ajuntament d'Alzira  
Regidoria de Cultura



SERVAL  
PRODIGI DEL VALÈNCIA

# BON PROFIT