



Sobrasada vegana

- 100 gr. de tomate seco
- 20 gr. de piñones
- 1 c.p. de pimentón dulce
- 1/2 c.c. de pimienta blanca
- 1 c.c. de ajo en polvo
- 2 c.p. generosas de mugi miso
- 1 c.s. de sirope de agave

Preparación

1. Lo primero que haremos será poner en remojo los tomates durante al menos un par de horas. Os recomiendo que compréis unos tomates secos de buena calidad. Según mi experiencia, si son tirando a malos, son muy salados y con poco sabor.
2. Colamos los tomates en el vaso de la batidora, una vez pasado el tiempo de remojo, y los trituramos con el resto de ingredientes.
3. Como el mugi miso, los tomates y el ajo el polvo son ingredientes salados, considero que no es necesario añadir sal. Si al probar la sobrasada el sabor es muy ácido, podemos rectificar añadiendo un poquito más de sirope de agave.