



Salsa Ranch a Base de Tofu

INGREDIENTES

- 1 paquete de tofu sedoso (16 oz)
- 2 cditas. de mostaza Dijon
- 1 cdita. de salsa Worcestershire
- 1/2 limón
- Sal marina, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- 1 cda. de eneldo fresco
- 1 cda. de perejil fresco
- 1 cda. de cebollín fresco
- 1/4 cdita. de ajo en polvo
- 1/4 cdita. de cebolla en polvo
- 1 cda. de levadura nutricional
- 1/2 a 3/4 tz. de leche vegetal

ELABORACION

- 1 Primero, escurra el tofu sedoso. Pica finamente el eneldo fresco, el perejil fresco y el cebollín fresco. Exprime el jugo de limón.
- 2 Agrega el tofu sedoso, la mostaza Dijon, la salsa Worcestershire, el jugo de limón, la sal marina, la pimienta negra recién molida, el eneldo fresco, el perejil fresco, el cebollín fresco, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la levadura nutricional y 1/2 taza de leche vegetal a una licuadora de alta velocidad. Licúa hasta obtener una mezcla completamente suave.
- 3 Agrega más leche vegetal según sea necesario hasta que el aderezo quede espeso, pero aún vertible. Prueba y ajusta la sazón si es necesario.

TIPS & INFORMACION ADICIONAL

La levadura nutricional es un condimento en hojuelas, sabroso y con un ligero sabor a queso. Puedes encontrarla en la mayoría de los supermercados, normalmente en repostería o alimentos saludables.