

Nueces Raw al pesto

Ingredientes:

- Nueces mariposa la cantidad que desee.
- Perejil a gusto.
- Albahaca a gusto.
- Ajo a gusto.
- Sal a gusto.
- Aceite de oliva solo para perfumar.
- Raw mesan (queso vegetal) a gusto.



Procedimiento:

Colocar las nueces en remojo en agua filtrada por espacio de 1 hora aproximadamente. Luego colar y colocar las mismas en un bol, paso seguido se picara el perejil, ajo y albahaca y se incorporara al bol, se colocara sal, aceite de oliva y finalmente se le agregara el raw mesan en ese momento con la ayuda de la mano se ira mezclando para que con la humedad misma de las nueces que fueron remojadas se valla adhiriendo en su superficie toda la mezcla.

Si hiciera falta un poco más de humedad se le podrá agregar unas gotas de agua.

Por último se pasara toda la mezcla a una lámina anti-adherente tipo lisa distribuyéndola bien para que de esta manera la deshidratación sea más pareja.

Se colocara en el horno deshidratador a una temperatura constante de 42 °C por un tiempo de 24 horas aproximadamente todo dependerá de que tanto el horno este cargado.

Durante todo este tiempo deberá ir girando las bandejas para que la humedad escape más rápidamente y la deshidratación sea más pareja, al ver después de unas horas que los ingredientes ya se adhirieron sobre las nueces, se podrán pasar a una lámina anti-adherente tipo parrilla para que la deshidratación sea aún mejor.

Estarán listas cuando al sacarlas del horno y dejar enfriar unos instantes y probarlas estén crocantes.