

Recipe

Garbanzo cheese

Ingredients

- 1 cup cooked potatoes, skin on
- 15.5 oz can cooked chickpeas, aquafaba drained
- 3 cloves garlic
- 2 teaspoons onion powder
- 1 tablespoon paprika (smoked if you like, substitute a roasted red pepper)
- 1 tablespoon mustard
- ¼ cup nutritional yeast
- 3 tablespoons vinegar (or lemon juice)
- 1 teaspoon of capers (½ teaspoon of salt)

Instructions

- Blend ingredients until smooth.
- *Transfer to a small pot and cook on low to medium heat until thickened (about 10 minutes).*
- Transfer to a mold and refrigerate until set.

Receta

Queso de Garbanzo

Ingredientes

- 1 taza de papas cocidas con piel
- 1 lata de 15,5 oz de garbanzos cocidos, aquafaba escurrida
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 1 cucharada de pimentón (ahumado si lo desea, sustitúyalo por un pimiento rojo asado)
- 1 cucharada de mostaza
- ¼ de taza de levadura nutricional
- 3 cucharadas de vinagre (o jugo de limón)
- 1 cucharadita de alcaparras (½ cucharadita de sal)

Instructions

- Licue los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea.
- Transfiera la mezcla a una olla pequeña y cocínela a fuego lento o medio hasta que espese (aproximadamente 10 minutos).
- Transfiera la mezcla a un molde y refrigere hasta que esté firme.