

# VEGAN BOLOGNESE

## Ingredientes:

### (Pasta)

- Cocinó tu pasta favorita y dejala aparte.

### (Salsa de tomate)

- 6 tomates
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 sobre de Natuvia
- 1 cucharada de ajo rostizado
- Sal

### (Soya texturizada)

- 6 tomates
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 sobre de Natuvia
- 1 cucharada de ajo rostizado
- Sal

### (Queso parmesano \*Opcional)

- 1/3 de taza de almendras
- 1/4 de taza de levadura nutricional
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Cucharadita de cebolla en hojuelas

## Preparación:

### (Salsa de tomate)

- 1- Cortá 6 tomates por la mitad, le ponés un poquito de aceite de oliva y sal. Los llevás al horno en broil durante unos 20 minutos o hasta que estén doraditos.
- 2- Luego los llevás a la licuadora con 1 cucharada de vinagre balsámico, 1 sobrecito de Natuvia, 1 cucharada de ajo rostizado y un poquito de sal. Procesá.

### (Soya texturizada)

- 1- Remojá 1 taza de soya texturizada en 2 tazas de agua caliente. Dejá reposar durante 10 minutos. Luego, eliminás el agua y arreglás la soya en una sartén con un poquito de ajo, cebolla, apio y culantro.
- 2- Una vez que la salsa de tomate está lista, agregá la salsa de tomate a la soya texturizada y dejala hervir mezclando constantemente.
- 3- Retirás del fuego y listo.

### (Queso parmesano \*Opcional)

- 1- Llevá 1/3 de taza de almendras, 1/4 de taza de levadura nutricional, 1 cucharadita de ajo en polvo y una cucharadita de cebolla en hojuelas a una licuadora o procesador de alimentos y procesá hasta alcanzar la textura deseada.