

Formatge De Cabra Vegà



Aquest senzill formatge de cabra vegà us sorprendrà! Un formatge ric i cremós, sense lactis, untable amb un sabor autèntic que podeu fer fàcilment a casa en molt poc temps. És el complement perfecte per a la vostra taula de formatges o aperitius per festes, i fins i tot als no vegans els encanta!

Aquest formatge de cabra vegà es serveix millor amb galetes o pa cruixent. Si tinc temps, m'agrada fer les meves galetes de quinoa sense gluten per servir-les. Pots afegir xarcuteria vegana com pepperoni vegetarià , salami vegetariana , olives, raïm i per a una taula bonica i diversa. També podeu afegir rodanxes de gall dindi vegà o rodanxes de pernil vegà a la vostra taula!

Ingredients que utilitzarem

- **Tofu** – per a la base del formatge. Voleu utilitzar tofu

ferm o extra ferm amb aigua, no tofu sedós o ric en proteïnes. Assegureu-vos d'escórrer i de prémer bé. Podeu utilitzar crema espessa d'anacard en comptes de tofu si necessiteu que sigui sense soja.

- **Oli de coco refinat** – Heu d'utilitzar oli de coco refinat perquè no tingui un sabor de coco. No hi ha cap substitució per això ja que és un ingredient clau per donar al formatge la textura adequada.
- **Llevat nutricional** – per a un sabor cursi.
- **Suc de llimona** – per una mica de sabor.
- **Vinagre de sidra de poma** – per a l'acidesa.
- **Tahini** – per al sabor. Només hi ha una mica al formatge, però afegeix un suau sabor terrós similar al formatge de cabra.
- **Sal** – per donar sabor.
- **Fécula de patata** – (barrejada amb una mica d'aigua) per espessir el formatge. Podeu utilitzar midó de blat de moro si no teniu midó de patata.
- **Pebre blanc i negre** – per a l'exterior del formatge. El pebre blanc trencat donarà al vostre formatge un sabor increïblement autèntic! No ometi això!

Estris útils

- **Batedora d'immersió** : és la millor eina per barrejar el formatge súper suau i cremós, però també podeu utilitzar una batedora normal. Només caldrà aturar-se i raspar les vores amb freqüència.
- **Cassola** – amb un fons gruixut perquè el formatge es cuini uniformement.
- **Paper pergamí** – per modelar el formatge en forma de cilindre i embolicar-lo abans de posar-lo a la nevera. Podeu utilitzar embolcall de plàstic si no teniu pergamí.

Recepta de formatge de cabra

Un formatge de cabra d'imitació sense làctics elaborat amb tofu i espècies. Ric, cremós i perfecte per a qualsevol taula de formatges.

Per 8 racions

Temps: Temps total 3 hores i 15 minuts: Temps de preparació 15 minuts, Temps de repòs 3 hores.

Ingredients:

- 200g de tofu ferm (això és 1/2 bloc de tofu)
- 1/4 tassa d'oli de coco refinat
- 1 cullerada de llevat nutricional
- 1 culleradeta de suc de llimona
- 1/2 culleradeta de vinagre de sidra de poma
- 1 culleradeta de tahini
- 3/4 culleradeta de sal
- 2 cullerades d' aigua
- 1 1/2 culleradeta de midó de patata o midó de blat de moro
- 1 culleradeta de pebre blanc i negre

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Afegiu 1/2 bloc de tofu premsat, 1/4 tassa d'oli de coco fos, 1 cullerada de llevat nutricional, 1 cullerada de suc de llimona, 1/2 culleradeta de vinagre de poma, 1 cullerada de tahini i 3/4 culleradeta de sal a una cassola i barregeu-ho. amb una batedora d'immersió fins que quedi suau. (Utilitzeu una batedora si no teniu una batedora d'immersió.)

PAS 2: Dissoleu 1 1/2 culleradeta de midó de patata en 2 cullerades d'aigua, remeneu-ho bé i, a continuació, afegiu-lo a la barreja de tofu i torneu a barrejar fins que quedi cremós.

PAS 3: Col·loqueu la barreja barrejada en una cassola de fons gruixut de mida mitjana i cuini a foc mitjà remenant constantment amb una espàtula de goma durant 5 minuts.

PAS 4: Un cop la mescla estigui ben escalfada i espessa, deixeu-la refredar uns 15 minuts i després aboqueu-la sobre un tros de paper sulfuritzat i doneu-hi forma de cilindre.

PAS 5: Emboliqueu-lo amb paper de forn i deixeu-ho a la nevera almenys 3 hores perquè quedi.

PAS 6: Passades almenys 3 hores a la nevera, enrotlleu el formatge en grans de pebre blanc i negre trencats. També podeu enrotllar-lo amb festucs triturats, nabius secs o herbes a gust.

Notes

- Deixeu que el tofu s'escalfi durant uns 15 minuts al taulell abans de barrejar. Això ajuda a que l'oli de coco no es solidifiqui tan bon punt l'aboqueu al tofu fred.
- Utilitzeu oli de coco fos calent perquè no es solidifiqui quan s'aboqui al tofu.
- Utilitzeu pebre molt fresc si és possible per obtenir el millor sabor.
- Regueu el vostre formatge de cabra vegà amb nèctar d'atzavara o mel vegana en lloc de mel tradicional.
- Aquesta és una recepta fantàstica per fer un dia o dos abans d'una festa. Els sabors realment milloren si es queda una estona.

Emmagatzematge i reescalfament

Refrigerar: Aquest formatge de cabra vegà es conservarà ben embolicat a la nevera durant 3-5 dies.

Congelar: Podeu congelar el formatge de cabra, però canvia lleugerament la textura fent-lo menys cremós. Es conservarà al congelador fins a 3 mesos.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

