

PATÉ DE SOJA

INGREDIENTES

250 g de granos de soja amarilla
1 hoja de laurel
1 cebolla mediana
1 ajo
perejil seco
1 huevo batido
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
Leche de soja o de vaca
Albahaca seca
Salsa de Soja o Tamari

PREPARACIÓN:

Se pone a remojar los granos de soja, al menos 12 horas antes en agua. Inmediatamente después se ponen a cocer en una olla rápida con la hoja de laurel y la cebolla.

Trocear el ajo a velocidad 31/2 en el Thermomix dejándolo caer por el agujero del cubilete y reservar.

Ecurrir los granos cocidos de soja junto con la cebolla y ponerlos en el vaso del Thermomix ,(tirar la hoja de laurel). Triturar 2 minutos velocidad 5-7-9 hasta obtener una masa homogénea, ayudándose con la espátula.

Añadir el huevo batido, el aceite de oliva, el ajo, el perejil , la albahaca y el ajo.

Seguir triturando en velocidad 5 ó 6 hasta que todo esté triturado.

Seguidamente poner la Mariposa y en Velocidad Espiga , ir añadiendo la leche y la Salsa de Soja(hasta darle el punto de sal) hasta obtener una masa espesa y suave.

Poner la masa en recipientes pequeños de cristal o de aluminio (los de paté con tapa de plástico o metal son ideales).

Una vez rellenos, ponerlos en el recipiente Varoma tapados con papel de aluminio individualmente, al baño María por 20 ó 25 minutos, hasta que cuajen