Torta de liquidificador vegana fácil

Ingredients

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 cebola cortada em cubos

1 dente de alho picado

1 cenoura cortada em cubos

1 tomate sem casca cortado em cubos

1/2 xícara de chá de ervilha

1 xícara de chá de milho

1 colher de chá sal

1 colher de café de páprica defumada

1/2 xícara de chá de azeitonas picadas

Pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Leve uma panela ao fogo, adicione o azeite, e refogue a cebola;

Acrescente o alho e a cenoura, e refogue por mais 3 minutos;

Junte o tomate, a ervilha, o milho, o sal, a páprica, as azeitonas, a pimenta, refogue tudo por 5 minutos, e reserve;