



# Queso de Pistacho

CATEGORÍA: APERITIVOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 13-14 HORAS

## Ingredientes:

- 85 g de pistachos pelados
- 1 cucharada de levadura nutricional
- 2 g de agar agar
- Jugo de medio limón
- 175 ml de agua
- 1 diente de ajo
- c/n de sal, pimienta y cebolla en polvo

## Instrucciones:

### Paso 1:

Colocar en una olla los pistachos y llevar a fuego durante 5 minutos hasta que se ablanden. Colocar aceite de oliva en un molde para que la preparación no se adhiera. Diluir el agar agar en agua.

### Paso 2:

Colocar en una batidora el diente de ajo, los pistachos, el jugo de limón, pimienta, cebolla en polvo y la cucharada de levadura nutricional. Una vez batido, incorporar la dilución del agar agar y volver a batir.

### Paso 3:

Colocar la mezcla en una olla y llevar a fuego durante 5 minutos. Por último, verter la preparación al molde y llevar a heladera durante 12 horas.

### Paso 4:

Servir y disfrutar.