

Chupe de jaiba

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 latas de champiñones
- 2 latas de palmitos
- 1 cebolla
- ½ pimentón
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de ají de color o paprika
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 caja de crema vegana
- 2 tazas de leche de almendra, coco o soya
- 6 rebanadas de pan de molde o 2 marraqueta
- Queso vegano

Preparación:

- 1.-** En un sartén grande poner un chorro de aceite de oliva y agregar 1 cebolla de cubitos, 1/2 pimentón, zanahoria, 1 cucharadita de ají de color o paprika, 1/2 cucharadita de cúrcuma (para el color) + los aliños que te prefieras.
- 2.-** Agregar 1 cajita de crema + 2 tazas de leche + 6 rebanadas de pan de molde o 2 marraqueta (mixear todo para que quede homogéneo y cocinar para que espese entre 5 a 6 minutos).
- 3.-** Saltear las 2 latas de champiñones y luego juntar con los palmitos cortados + queso vegano
- 4.-** Luego al horno hasta que se dore.