

## Queso Vegano

### Ingredientes:

Porciones: 10

- 2 zanahorias medianas (1 taza en cubitos)
- 2 papas medianas (2 tazas en cubitos)
- 1/2 taza de agua
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 taza de levadura nutricional
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de cebolla en polvo (opcional)
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo (opcional)
- 1/8 cucharadita de cayena (opcional)
- 1/2 cucharadita de McKay's Chicken-Style Vegan Condimento (opcional)



### Direcciones:

1. Pele las zanahorias y las patatas y córtelas en dados grandes.
2. Cocine al vapor o hierva las zanahorias y las patatas cortadas en cubitos hasta que estén blandas.
3. Coloque todos los ingredientes, incluidas las patatas cocidas y las zanahorias, en una licuadora. Licue hasta que la mezcla adquiera una consistencia suave.
4. Si no sirve inmediatamente, guarde el queso vegano en un recipiente sellado durante 3-4 días.

### Nutrition Facts

10 servings per container  
Serving size 1/3 cup (72g)

Amount per serving  
**Calories 120**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 270mg	<b>12%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 10g	<b>4%</b>
Dietary Fiber 3g	11%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein</b> 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 8mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 275mg	6%

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.