

Salsa Nacho sin Queso

Ingredientes:

- 13.5 oz de leche de coco ligera
- 1 taza de agua
- 1.5 cucharadita de sal
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1/4 taza de levadura nutricional
- 1/2 taza de anacardos crudos
- 1/2 pimiento rojo crudo
- 3 cucharada de jugo de limón recién exprimido
- 2 cucharadas de almidón de maíz
- 1/2 cucharadita de cúrcuma



*GLUTEN-FREE



*VEGAN

Nutrition Facts

11 servings per container
Serving size 1/4 cup (76g)

Amount per serving
Calories 70

	% Daily Value*
Total Fat 4g	5%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 330mg	14%
Total Carbohydrate 6g	2%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 8mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 40mg	0%

*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.

Instrucciones:

1. Coloque todos los ingredientes en una licuadora y mezcle bien hasta que quede suave.
2. Vierta la mezcla en una olla y a fuego medio revuelva constantemente hasta que espese a la consistencia deseada. Tenga en cuenta que si tiene sobras para comer al día siguiente, la mezcla se espesará aún más cuando se enfríe.
3. Mantenga las sobras en el refrigerador en un recipiente hermético y consuma en 5 días.

*Esta receta también se puede utilizar como una dip para verduras, y como una salsa para pasta de trigo integral o fideos de calabacín.

Modificado por Maggie Carneiro de la receta de un amigo