Paté de tomate y pimiento vegano, crujiente de quinoa, pipas y sésamo

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para el paté:

- 100 g de tomate seco
- 250 g de pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 150 ml de aceite de oliva suave
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 g de orégano seco
- 1 pizca de comino en polvo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 25 g de almendras tostadas
- Sal y pimienta al gusto.

Ingredientes para el crujiente de quinoa

- 150 g de quinoa
- 40 g de agua
- 20 ml de agua
- Sal
- 2 cucharadas de pipas peladas
- 2 cucharadas de sésamo tostado

/ Preparación

Preparación:

Para el paté:

- Colocamos el tomate seco en un recipiente y lo hidratamos con agua templada durante unas 4 horas. Pasado este tiempo, escurrimos los tomates y los reservamos.
- En el horno o la parrilla, asamos el pimiento rojo. Lo dejamos enfriar, lo pelamos y reservamos.
- Con la ayuda de un robot de cocina o una licuadora, trituramos los tomates, el pimiento, las almendras y el aceite de oliva. Seguidamente añadimos el resto de los ingredientes (el ajo, la salsa de soja y las especias) y lo volvemos a triturar hasta conseguir un puré homogéneo. Lo rectificamos de sal y pimienta.
- Lo reservamos en el frigorífico bien tapado con papel film a contacto.

Para el crujiente de quinoa:

- En un cuenco, ponemos la quinoa en remojo durante cuatro horas. La colamos y reservamos.
- Precalentamos el horno a 180 grados.
- Con la ayuda de un robot de cocina o una licuadora, trituramos la quinoa, el agua, el aceite y la sal hasta obtener una masa líquida.
- Dividimos la masa en dos partes (para dos bandejas de horno). En una fuente de horno ponemos papel sulfurizado y encima un poco de aceite de oliva para que no se pegue el crujiente.
- Echamos dos cucharadas de la masa haciendo un círculo con cada crujiente. Luego rociamos cada crujiente con pipas peladas y las semillas de sésamo tostado.
- Lo cocinamos en el horno durante 14 o 16 minutos, hasta que estén dorados. Los sacamos del horno y los dejamos enfriando.
- Con la cantidad de masa que tenemos podemos repetir la operación.
- Los crujientes se pueden reservar en un táper bien cerrado para que no entre la humedad

Presentación:

- En el centro del plato servimos una ración de paté de tomate, con un molde o una manga pastelera.
- Colocamos a los crujientes alrededor, apoyados en el mismo paté.
- Lo decoramos con algunos brotes de rúcula, rábanos, hojas de albahaca, etc.
- Y lo acabamos con unas semillas de sésamo o almendras tostadas y un chorro de aceite de oliva.