

Receta cedida por [Mireia Anglada](#)

Preparación

1. Hervir el tempeh con la bebida de arroz con almendras durante unos 15 minutos.
2. Triturar el conjunto junto con una cucharada de crema de almendras, rectificar de sal y reservar.
3. Saltear con aceite de oliva las cebolletas previamente peladas.
4. Una vez doradas, agregar el sirope y la salsa shoyu y cubrir con agua.
5. Dejar cocinar tapadas unos 30 minutos y destapar para que el agua se evapore y se caramelicen.
6. Servir las cebolletas sobre la crema de tempeh y almendras.

Minicebolletas glaseadas con almendras y tempeh

Ingredientes

200 g de cebolletas

Aceite de oliva

[Sirope de arroz](#)

[Agua mineral](#)

[Shoyu](#)

1 bloque de tempeh

½ litro de [bebida de arroz con almendras](#)

[Crema de almendra](#)

2 zanahorias

100 g de almendras a trozos

[Sal marina](#)

Consejo

"Va muy bien escaldar las cebolletas para un mejor y rápido pelado."