

# LE ROND

## CAMEMBERT FLAVOUR

*Guía*  
DE RECETAS

*Violife*  
100% Vegan

# COCINADO EN EL HORNO



SACAR DEL ENVASE. COLOQUE EL VIOLIFE LE ROND EN UNA SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO O EN UNA FUENTE REDONDA PARA HORNO.

ROCÍE CON ACEITE DE OLIVA Y AÑADA UN POCO DE TOMILLO FRESCO. METER EN EL HORNO PRECALENTADO Y HORNEAR A **200°C** DURANTE UNOS **5 MINUTOS**.

SÍRVALO CALIENTE CON SUS INGREDIENTES FAVORITOS.



# HORNEAR EN EL MICROONDAS



SACAR DEL ENVASE.

COLOQUE VIDLIFE LE ROND EN UNA FUENTE APTA PARA MICROONDAS, O CREAR UNA SUPERFICIE REDONDA CON PAPEL DE HORNO.

ROCÍE CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y AÑADE UN POCO DE ROMERO FRESCO. METER EN EL MICROONDAS Y HORNEAR A **800W**, DURANTE 1 MINUTO O **1 MINUTO Y MEDIO**.

SÍRVELO CALIENTE CON TUS INGREDIENTES FAVORITOS.



# VIOLIFE FRITO



RETIRE EL ENVASE Y CORTE VIOLIFE LE ROND POR LA MITAD, HORIZONTALMENTE. CALENTAR EL ACEITE EN UNA FREIDORA O CACEROLA GRANDE A 180°C.

EN UN CUENCO MEDIANO, MEZCLAR LA HARINA CON LA LECHE DE AVENA, DE MANERA QUE HAYA SUFICIENTE PARA CUBRIR EL TROZO DE VIOLIFE LE ROND, CON UNA DENSIDAD PARECIDA A LA DE UNA PAPILLA MUY LIGERA. SAZONAR CON UN POCO DE SAL Y PIMIENTA. EN OTRO RECIPIENTE, COLOQUE EL PAN RALLADO AL GUSTO.

SUMERJA LAS RODAJAS DE VIOLIFE LE ROND PRIMERO EN LA MEZCLA Y LUEGO EN EL PAN RALLADO, HASTA QUE QUEDEN COMPLETAMENTE CUBIERTOS. REPITA EL PROCESO HASTA QUE TODAS LAS PIEZAS ESTÉN COMPLETAMENTE REBOZADAS.

FRÍA CADA TROZO EMPANADO EN ACEITE CALIENTE, HASTA QUE EL PAN RALLADO EMPIECE A DORARSE (ENTRE 1 Y 2 MINUTOS COMO MÁXIMO). RETIRAR LOS TROZOS CON UNA ESPUMADERA, COLOCARLOS SOBRE PAPEL DE COCINA Y DEJARLOS ESCURRIR. SÍRVALOS CALIENTES CON SUS GUARNICIONES FAVORITAS.



# AL HORNO, ENVUELTO EN HOJALDRE VEGANO



RETIRAR EL ENVOLTORIO. SOBRE UN PAPEL DE HORNO EXTENDER LA MASA DE HOJALDRE ENFRIADA Y CON UN GROSOR DE 0,3-0,4 CM. ASEGÚRESE DE QUE LA LÁMINA DE HOJALDRE CUBRA COMPLETAMENTE A VIOLIFE LE ROND.

COLOQUE LE ROND EN EL CENTRO DE LA HOJA, DOBLE LOS LADOS DE LA MASA Y CERRARLA. SELLAR LOS BORDES PINCELANDO CON AGUA. DAR LA VUELTA A LE ROND Y, CON UN CUCHILLO AFILADO, MARCAR LA PARTE SUPERIOR DEL HOJALDRE EN FORMA DE MOLINILLO O LÍNEAS CRUZADAS.

ROCÍELO CON ACEITE DE OLIVA, MÉTALO EN EL HORNO PRECALENTADO CON EL VENTILADOR ENCENDIDO Y HORNÉELO A **200°C** DURANTE UNOS **17-20 MINUTOS**, HASTA QUE ESTÉ DORADO Y CRUJIENTE.

SÍRVELO CON UNA ENSALADA VERDE Y SUS INGREDIENTES FAVORITOS.



# Violife

100% Vegan

*Vea nuestras recetas en*

**VIOLIFEFOODS.COM**

