**Un choripan vegano desafía hábitos en Caminos y Sabores**

*Las chefs Celia Elvira Basaldúa y Lucía Molero son veganas y en su clase del 4° Encuentro de Cocinas Etnicas que se lleva a cabo en la feria, provocaron a los seguidores del asado.*

En lugar de carne, gluten. En lugar de grasa, arroz. La receta parece simple. “El chorizo vegano se hace con gluten, que es la proteína de la harina. El gluten sirve como sustituto de cualquier carne”, aclara Celia Elvira Basaldúa, chef y propietario de Rico, Sano y Sabio.

“El gluten siempre es 1x1. Una medida de gluten y una de agua. A esta masa la lleno de especias para que tenga el sabor parecido a la carne. Le pongo chimichurri, ajo en polvo, cebolla, pimentón ahumado, humo líquido, soja. Y arroz hervido que a la vista parece la grasita”, explica Celia.

“Una vez que se logra la masa, se enfilma, se da la forma de chorizo, se lo tira en un caldo de vegetales para que tome más sabor. Se cocina, y una vez que eso se enfrió en el mismo caldo se lo corta mariposa”, enumera y da el pie para que Lucía Molero cuente su receta.

“Acá vamos a hacer una versión más gourmet, con un pan de zanahorias”, dice Molero, chef vegana dueña de La Comarca Vegana. “Son pebetitos veganos a base de zanahoria y especias y la base de grasa que tiene es margarina vegetal con leche de avena”, cierra Lucía, desbaratando todos los argumentos de los fanáticos del asado.