



Tofu marinado



Tiempo de preparación: 10 minutos



Raciones: 2

INGREDIENTES

- 1 bloque de tofu
- Salsa de soja
- 1 diente de ajo
- Especias: comino, pimienta, cúrcuma, canela y pimentón dulce
- Un chorrito de zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Envuelve el tofu en un paño de cocina y presiona bien para sacar el agua del interior del bloque de tofu.
2. En un bol, mezcla la salsa de soja, el zumo de limón, el ajo picado, un chorrito de agua y las especias junto con un chorrito de aceite.
3. Mezcla el tofu cortado en dados con la salsa preparada y deja macerar unos minutos.
4. Lleva a la sartén con un poco de salsa (reserva el resto) y deja cocinar hasta que empiece a consumirse el marinado.
5. Ve añadiendo el resto de salsa poco a poco y a fuego medio para que vaya espesando.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas