

Tofu marinado

Ingredientes:

- 1 bloque de tofu
- Jengibre fresco (unos 5 centímetros aproximadamente)
- 2 dientes de ajo
- 2 cebolletas finas
- 3 cucharadas de salsa de soja
- El zumo de 1 limón
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Sal y pimienta

Ingredientes para la presentación (opcionales)

- 2 hojas de lechuga tiernas
-
- 2 cucharas de brotes de alfalfa
- 6 tomates cherry
- 6 rabanitos



Preparación:

Cortar el tofu en trozos de alrededor de un centímetro. Colocarlos sobre una fuente plana.

Rallar el jengibre y los ajos.

Retirar la capa externa de las cebolletas y lavarlas. Cortar y picar unos 3 cm de la parte blanca de ambas.

Mezclar el zumo de limón, los ajos, el jengibre, la cebolleta picada y la salsa de soja.

Cubrir el tofu con la mezcla y dejar macerar 30 minutos en el frigorífico.

Calentar la plancha (o una sartén) con un poco de aceite de girasol; cuando esté bien caliente incorporar el tofu y un poco del jugo de la maceración. Retirar el tofu cuando esté doradito (un par de minutos por cada lado).

Servir acompañado de unas hojas de lechuga, la alfalfa, los tomatitos, los tabanitos y el resto de las cebolletas cortadas en finas tiras.

Aliñarlo todo con aceite de girasol, sal y pimienta.