

Ensalada de Membrillo y Tofu

Ingredientes:

- Lechuga
- Dulce de membrillo
- Tofu
- Ajos
- Pimentón dulce
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta molida



Preparación:

Limpia y corta la lechuga.

Parte el membrillo en cubos y resérvalo.

En una sartén, pon a calentar aceite de oliva y dora los ajos en láminas. Añade una cucharada de pimentón dulce, remueve rápido para que no se queme, y echa un buen chorretón de salsa de soja. Salpimenta al gusto.

Mientras, parte el tofu en trocitos y sofríelo en la sartén, con el ajo, hasta que quede dorado, unos minutos.

Coloca en una fuente un fondo con la ensalada, encima el membrillo y el tofu sofrido, y esparce la salsa que sobra en la sartén por encima.

Comentarios

Esta ensalada resulta deliciosa por el contraste dulce-salado de sus ingredientes.