Alambre vegano



Ingredientes

Para el alambre:

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Cilantro: 1 Ramita
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Tofu: 100 g
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Champiñones: 3 Unidades
Calabaza: 1 Unidad
Totopos:

Para la salsa:

Cebolla de cambray: 1 Unidad
Sal:
Ajo: 1 Cabeza
Chiles habaneros: 2 Unidades
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Cortamos una *cebolla* cambray en rodajas, retiramos las semillas de dos chiles habaneros partidos por la mitad, partimos un *ajo* por la mitad y colocamos todos los ingredientes en un *molcajete*
- Asamos a fuego directo con un soplete y trituramos con el *molcajete*
- Sazonamos con sal y aceite de oliva
- Sofreímos en una sartén.

Para el alambre

- Cortamos medio *pimiento* rojo, medio amarillo y medio verde
- Desvenamos y rebanamos en tiras

- Agregamos a la preparación junto con una *calabaza* cortada en tiras, 3 champiñones fileteados
- Incorporamos perfectamente, salpimentamos y dejamos que se cocine todo.
- Cortamos 100gr de *tofu* en cubos pequeños y añadimos a la preparación
- Mezclamos, dejamos *hervir* un poco y finalmente agregamos una ramita de *cilantro* fileteada.
- Servimos y acompañamos con totopos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alambre-vegano