Mapo Doufu (tofu Salteado), Tofu fresco, Tofu Frito, Fondue



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de tofu

Fideos de arroz hidratados: 100 g
Salsa de soja: 2 cdas.
Tofu semi duro: 100 g
Pencas de hakusay: 100 g
Vino de arroz: 1 cda.
Jengibre: 1 cda.

Mapo Doufu (Tofu salteado)

Sal: A gusto
Salsa de soja: 2 cdas.
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Guindilla: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 2 cdas.
Caldo de carne: 50 cc
Pimienta de Sechuán: 1 cdita.
Chauchas: 50 grs.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Tofu: 100 grs.
Ajo: 1 Diente
Aceite Vegetal: 2 cdas.
Jengibre: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 50 grs.
Ajinomoto: 1 cdita.

Tofu fresco

Salsa de soja: 2 cdas.
Jengibre rallado: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 50 grs.
Tofu consistencia de algodón: 100 g

Tofu frito

Salsa de soja: 2 cdas.
Tofu semi duro: 100 g
Jengibre: 1 cda.

Cebolla de verdeo: 50 grs.
Aceite: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mapo Doufu (Tofu salteado)

- Corte el **tofu** en dados de 1cm por 1 cm.
- Corte las chauchas, la *cebolla* de verdeo y la *guindilla* al bien.
- Corte el *morrón*, retire la nervadura y corte en tiras.
- Pele y corte el *ajo* y el *jengibre* en tiritas.
- En un wok caliente con aceite vegetal, agregue las chauchas, añada los pimientos, el *ajo*, la *guindilla* y el *jengibre* y saltee.
- Añada la carne de *cerdo*, luego la *cebolla* de verdeo y el *tofu*.
- Condimente con *ajinomoto*, pimienta de sechuán y sal.
- Por último añada la salsa de soja, al aceite de *sésamo* y el caldo de carne.
- Sirva bien caliente.

Tofu fresco

- Corte el *tofu* en dados de 1 1/2cm por 1 1/2cm.
- Ralle el *jengibre*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un plato coloque el *tofu* fresco, añada el *jengibre* picado y el verdeo.
- Termine con katsuo bushi y sirva.
- Acompañe con salsa de soja.

Tofu frito

- Corte el *tofu* en bastones y reboce con *harina*.
- En una sartén con aceite caliente fría el *tofu* hasta que quede bien dorado.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Sirva con *jengibre* fresco y *cebolla* de verdeo rallada.
- Rocíe con salsa de soja.

Fondue de tofu

- Coloque el *jengibre* rallado y la *cebolla* de verdeo picada en un bowl
- Añada salsa de soja y vino de *arroz*.
- Corte el *tofu* en dados y coloque dentro de una cazuela, añada los fideos de *arroz* y pencas de *hakusay*.
- Coloque el bowl en el centro de la cazuela, y rellene la misma con agua caliente.
- Coloque en e horno durante 2 minutos y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mapo-doufu-tofu-salteado-tofu-fresco-tofu-frito-fondue