Mapo Tofu de Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Azucar: 25 grs
Dientes de ajo fileteado: 2 Unidades
Douchi: 1 cda
Hongos shitake secos hidratados: 60 Gramos
Pimienta sichaun: c/n
Salsa de soja: 30 c.c.
Arroz Doble Carolina: 300 Gramos
Cebolla de verdeo en juliana: 1 unidad
Doubanjang: 1 cda
Hongos shitake frescos: 50 Gramos
Jengibre en láminas: 15 Gramos
Sal: c/n
Tofu: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Mapo tofu de hongos

- Cortar el **tofu** en cubos de 2 x 2 y en un bowl dejar cubierto de agua tibia con 1 cucharada de sal.
- Dejar reposar 10 minutos
- Filetear los shitakes hidratados y los frescos.
- Calentar sartén con aceite neutro y perfumar con *ajo* fileteado, *jengibre* picado y pimienta de sechuan sin que se tuesten o queme.
- Agregar doubanjang, douchi y en 30 segundos añadir los **hongos**.
- Cocinar 1 minutos y agregar los cubos de *tofu* escurridos.
- Incorporar un poco de agua (cubrir los hongos) y cocinar a fuego suave por 15 minutos.
- Una vez evaporada el agua agregar parte blanca de *cebolla* de verdeo, mezclar y apagar el fuego.

Arroz

- Lavar el *arroz* en un agua sobre el agua corriente 3 veces hasta que el agua esté transparente (libre de almidón) y colar bien.

- Verter el *arroz* lavado en la olla y cubrir con el agua (apoyando la mano extendida debe llegar a la altura de los nudillos)
- Tapar, llevar a hervor y bajar la temperatura al mínimo, dejar cocinar por 10 minutos (hasta que absorba toda el agua), apagar el fuego y dejar descansar sin destapar por 10 minutos.

Armado

- Servir en un bowl con chiles frescos filetados y un bowl aparte de *arroz* .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mapotofu-de-hongos