Mapu Tofu

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Maíz: Cantidad Necesaria
Cebolla de verdeo: 1 unidad
Agua: 50 cc
Fecula De Maiz: Cantidad Necesaria
Pimienta de Sichuan: 1 Cucharadita
Aceite de sésamo: Cantidad Necesaria
Chile: 1 unidad
Tofu fresco: 400 g
Ginebra: 1 Cucharada
Bondiola de cerdo: 200 g

Salsa

Agua: 2 cuacharada
Pasta de chiles y habas (tobanjan): 1 Cucharada
Pimienta: Cantidad Necesaria
Salsa de ostras: 1 Cucharadita
Salsa picante: 1/2 cuacharada
Azucar: 1/2 Cucharada
Pasta de poroto de soja Dulce (tienmenjan): 1 Cucharada
Sal: 1/2 Cucharadita
Salsa de soja: 2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cortar el **tofu** en cubos de 1, 5 cm, *blanquear* en agua hirviendo por 30 segundos a partir del hervor, escurrir y reservar.
- Cortar *chile* en finas rodajas y la *bondiola* en pequeños cubos.
- *Saltear* en wok caliente con aceite *bondiola* picada, *chile*, pimienta de sechuan hasta *dorar*.
- Agregar un chorrito de ginebra, la salsa y cuando hierva incorporar fécula de maíz diluida en agua y cuando comience a espesar agregar el *tofu*.
- Mezclar hasta bañarlo por completo sin romper.
- Terminar con aceite de *sésamo* y servir.
- Agregar por encima finas rodajas de parte verde de *cebolla* de verdeo.
- Mezclar para la salsa en un bowl tobanjan, tienmenjan, salsa picante, azúcar, sal, pimienta, salsa de ostras, salsa de soja, agua y reservar.

Consulta la receta original en