Roll de pavita y tofu al vapor en salsa de tamarindo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo rallado: 1 Diente
Sal: A gusto
Azucar: 50 grs.
Tofu: 100 grs.
Nabo: 1 Unidad
Pasta de Tamarindo: 50 grs.
Clara de huevo: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Panceta: 4 Fetas
Shitakes: 50 grs.
Salsa de soja: 50 cc
Fideos de arroz: 50 grs.
Vinagre de vino: 50 cc
Jengibre rallado: 20 grs.
Pechuga de pavita: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Gárgolas: 50 grs.
Verdeo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Roll de pavita y tofu al vapor en salsa de tamarindo

Relleno

- Colocar el *arroz* en una olla.
- Saltear en un sartén la *panceta* y la *cebolla* de verdeo picada.
- Cortar el **tofu** en cubos.
- Poner todo en una procesadora, salpimentar y agregar una clara de *huevo*.
- Procesar hasta obtener una masa homogénea.
- Abrir la pechuga al medio y salpimentar.
- Rellenar con la farsa, bastones de *nabo* y *zanahoria* blanqueados.
- Cerrar y enrollar con papel film al vapor por 15minutos.

Guarnición

- Cortar los shitakes y las gárgolas.
- Saltearlas en un wok.
- Agregar fideos de *arroz* hidratados, *jengibre* y salsa de soja.

Salsa

- Poner en un souter pasta de tamarindo, salsa de soja, *vinagre* de vino, azúcar, *ajo* y *jengibre* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-de-pavita-y-tofu-al-vapor-en-salsa-de-tamarindo