Rollitos de tofu



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite:
Huevos: 2 Unidades
Hojas de espinaca:
Hojas de cilantro:
Panko o pan rallado: 100 g
Mayonesa: 2 cdas.
Sweet chili: 3 cdas.
Tofu: 200 g
Castaña de cajú:
Harina:
Hojas de papel de arroz: 8 Unidades
Hojas de cilantro:
Pimienta:
Salsa de soja: 1 cda
Hojas de menta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hidratamos las hojas de papel de *arroz* en agua fría.
- Por otro lado, mezclamos la *mayonesa* con la salsa de soja
- La introducimos en un recipiente y reservamos
- Cortamos el **tofu** en cubos de 2x2 cm, los rebozamos en *harina* y le retiramos el exceso
- Luego, los pasamos por *huevo* batido y finalmente por *panko*.
- En una sartén calentamos el aceite y cuando esté caliente freímos el *tofu*
- Escurrimos en un plato sobre papel de cocina.
- Luego, escurrimos las hojas de papel de *arroz* y las secamos con un papel absorbente
- Extendemos las hojas y en el centro les incorporamos hojas de *espinaca* y *menta*
- Cubrimos con un chorrito de *mayonesa* con soja, un poco de sweet *chili*, castañas de *cajú* y el *tofu*
- Crujiente

Para terminar

- Cerramos las hojas de papel de *arroz*.

Para la presentación

- Cortamos rollitos, decoramos con la *mayonesa*, sweet *chili*, castañas de *cajú*, *cilantro* y *menta*
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-tofu