

# Tiradito de Tofu

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Acompañamiento

Cilantro: c/n

Salsa Teriyaki: c/n

Mayonesa de chile: c/n

### Mayonesa de chile

Azúcar integral: 1/2 cda

Castañas de caju remojadas: 150 grs

Chile jalapeño: c/n

Leche de almendras: 200 cc

Cebolla: 40 grs

Ajo: 1 Diente

Pimentón: c/n

### Tiradito

Jugo de Limón: 50 cc

Aceite de girasol: c/n

Azúcar integral: 20 cc

Jengibre rallado: c/n

Salsa de soja: 100 cc

Ajo rallado: c/n

Cebolla de verdeo: 1 unidad

Tofu semiduro: 200 grs

## Preparación de la Receta

### Mayonesa de chile

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, *chile* jalapeño, azúcar integral, *ajo*, *cebolla* cortada, leche de almendras y *pimentón*.
- Reservar la preparación.

## Tiradito

- Cortar láminas de 5 mm de **tofu** semiduro y *dorar* suavemente en sartén por ambos lados con aceite de girasol.
- Agregar salsa de soja, azúcar, *cebolla* de verdeo (parte verde) fileteada, *jengibre* rallado, *ajo* rallado, *jugo* de *limón* y dejar reducir 1 minuto.

## Armado

- Colocar en un plato los trozos de *tofu*, añadir salsa y terminar con *cebolla* de verdeo ciselada, hojas de *cilantro* y un poco de *mayonesa* de *chile* por encima de cada bocado de *tofu*.
- Decorar con hilos de salsa teriyaki.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-tofu>