elGourmet

Tofu a la plancha

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Kimchi: 100 g
Tofu normal: 1 Unidad
Nira: 50 g
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Sesamo blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el tofu en trozos de 2 cm y cocinamos en una sart&eacute

- N con aceite de oliva y aceite de *sésamo* hasta *dorar* de ambos lados.
- En otra sartén, con aceite de oliva y de *sésamo*, salteamos la carne de *cerdo* picada
- Cuando hayan pasado 2 minutos, añadimos el kimchi y antes de terminar la cocción de la carne incorporamos la nira cortada en trozos de 2 cm.

Para el armado

- En un plato hondo intercalamos el **tofu** a la **plancha** con el salteado de *cerdo*, kimchi y nira.
- Perfumamos con *sésamo* blanco por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tofu-a-la-plancha