

# Tofu al Wok con Láminas de Lomo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Salsa de soja:** 20 cc

**Ajinomoto:** 1 cdita

**Azucar:** c/n

**Brotes de soja:** 200 grs

**Chip de batata:** c/n

**Jengibre:** 10 grs

**Pimienta de Sechuán:** c/n

**Semillas de sésamo:** c/n

**Sake:** 30 cc

**Chile rojo:** 2 Unidades

**Aceite de Sésamo:** c/n

**Almidón de Maíz:** 1 cda

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Chauchas japonesas:** 100 grs

**Ajo:** 2 Dientes

**Lomo:** 150 grs

**Sal:** c/n

**Tofu firme fresco:** 200 grs

## Preparación de la Receta

- Cortar *ajo*, *jengibre*, y *guindilla* en fina juliana y reservar en aceite.
- Cortar al sesgo *chauchas*, *cebolla de verdeo* y *pimiento*. Reservar.
- Cortar el **tofu** en dados, el **lomo** en láminas y reservar.
- Calentar el wok y con aceite *saltear* primero el *ajo*, *jengibre* y *chile*.
- Agregar el *lomo*, *saltear* un minuto y retirar.
- Añadir las *chauchas*, los *pimientos* y *saltear* por 1 minuto a fuego fuerte.
- Incorporar la *cebolla* y cocinar por 1 minuto más.
- Agregar los *brotes de soja*, el *tofu*, el *lomo*, *saltear* 1 minuto más.
- Desglasar con *sake*, *condimentar* con *sal*, *pimienta*, *ajinomoto*, *salsa de soja* y por último el *almidón de maíz* disuelto en agua fría.
- Cocinar hasta ligar.
- Servir con unas gotas de *aceite de sésamo* y decorar con las *semillas de sésamo* y *chips de batata*.