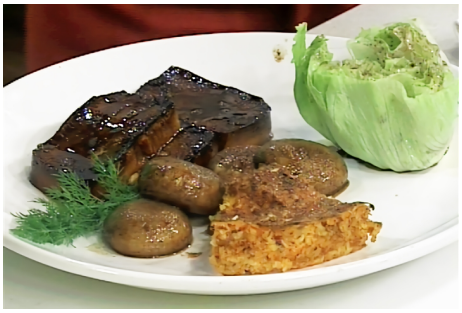
Tofu con aceto y budín persa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceto balsámico: 500 cc
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tofu: 1 k
Azucar: 1 cda.

Budín persa

Nuez Moscada: A gusto
Zanahorias: ½ k
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 350 grs.
Leche: ½ Ml.
Manteca: 30 g
Pasas de Uva: 50 grs.

Ensalada

Sal: A gusto
Lechuga arrepollada: 2 Unidades
Aceto balsámico: 15 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Portobellos: 500 grs.
Aceto balsámico: 1 cdita.
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **tofu** en rodajas y bañe con el aceto, deje macerar durante 8 horas en la heladera.
- A la mitad del tiempo de vuelta el *tofu*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *tofu*.

- Deglase con un poco de aceto y deje evaporar.
- Espolvoree con el azúcar

Budín persa

- Ralle las zanahorias.
- Remoje el *arroz* en agua durante 2 horas.
- En un bowl mezcle la *zanahoria*, las pasas de uva, el *arroz*, sal, pimienta, nuez moscada.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Vierta la preparación hasta la mitad en un molde enmantecado.
- Bañe con la leche y la *manteca*.
- Cocine en horno caliente.

Guarnición

- Corte el pie de los portobello.
- En una sartén aceite de oliva y *manteca* saltee los portobellos.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Agregue sal y el aceto.

Ensalada

- Corte la *lechuga* por la mitad.
- Prepare una vinagreta con el aceite, el aceto y la sal.

Presentación

- Sirva media *lechuga* en el costado de un plato, rocíe con la vi nagreta.
- En otro costado sirva una porción de budín, los *hongos* y el *tofu* con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tofu-con-aceto-y-budin-persa