elGourmet

Tofu con pitan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cda
Ajo: 1/3 Diente
Langostinos secos: 5 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Zatsuai (raíz de mostaza): 10 g
Tofu blando: 150 g
Vinagre de manzana: 2 cdas.
Pitan (huevo de pato fermentado): 1 Unidad
Salsa de soja china: 50 cc
Jengibre: 5 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos el *huevo* (*huevo* de *pato* fermentado), cortamos en octavos y reservamos.
- Luego, hacemos la salsa

Para ello

picamos zatsuai (ra&iacute

- Z de mostaza) y llevamos a un bol
- Incorporamos y mezclamos los *langostinos* secos, el *vinagre* de *manzana*, el *ajo* rallado, el *jengibre* rallado, la *cebolla* de verdeo picada, la salsa de soja *china*, el té de azúcar y el aceite de *sésamo*
- Reservamos.

Para el emplatado

- Colocamos los trozos de pitan sobre el **tofu** blando

- Incorporamos por encima la salsa reservada y terminamos con la parte verde de 1 *cebolla* de verdeo ciselada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tofu-con-pitan