

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 (raíz de mostaza)

- 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>