Tofu con verduras chinas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo japonés: 1 cda.
Chingensai: 30 g
Kairan: 30 g
Zanahoria: 1/2 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Chimajan: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cdita.
Packchoi: 30 g
Tofu normal: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos l&aacute

- Minas de ½ *zanahoria* y blanqueamos por 30 segundos en agua hirviendo
- Cortamos la cocción en agua con hielo y reservamos.
- Por otro lado, cortamos al sesgo las hojas de chingensai, las hojas de kairan y las hojas de pack choi
- Blanqueamos por 10 segundos y enfriamos en agua con hielo para cortar la cocción
- Reservamos.
- Cortamos el **tofu** en cubos, llevamos a un bol y condimentamos con 1 cucharada de azúcar, 1 de salsa de soja, sal, 1 cucharada grande de caldo japonés y machacamos con un tenedor.
- Luego, añadimos chimajan y mezclamos bien.
- Escurrimos las verduras chinas y unimos a la preparación de *tofu*.
- Servimos en un plato playo.

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