

TOFU-HUEVO A LA MEXICANA

Huevo vegano a la mexicana, elaborado con tofu y cúrcuma, adquiere una textura y sabor muy parecido al huevo revuelto.

Si no comes huevo y deseas sustituirlo, esta es la forma de hacerlo.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 3 Porciones

- 1 chile verde
- 3 Jitomates
- 1/2 Cebolla
- Sal
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- Cúrcuma
- Aceite vegetal
- 350 gr. de Tofu firme

-NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

350 gr. de tofu firme. Lo picamos finamente, si lo podemos triturar mejor. Apartamos.

una sartén ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal. Agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla finamente picada y sofreímos por 50 segundos.

un chile verde finamente picado (opcional) y movemos 30 segundos.

3 jitomates partidos en pequeños cubos y mezclamos. Dejamos hervir por 2 minutos y agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Mezclamos. Agregamos el tofu y mezclamos bien.

un poco de cúrcuma en polvo y mezclamos. Nos debe quedar un color amarillo uniforme.

de sal y agregamos al gusto.

VER RECETA