

BOTANA DE TOFU CON SALSA ITALIANA

Sencilla y creativa, pero deliciosa botana, preparada con tofu y salsa italiana.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 Personas

- 1 pan baguette
- Sal
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva
- Salsa italiana
- 350 gr. de Tofu (firme o extra firme)

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una baguette en trozos medianos y de manera diagonal.

un tofu extra firme de 350 gr. y lo rebanamos, parecidas de tamaño a las rebanadas de la baguette.

un recipiente vertemos un poco de aceite de oliva, agregamos un poco de pimienta en polvo, un poco de sal y un poco de ajo en polvo. Mezclamos bien y pasamos la mitad de éste aceite preparado a una sartén ya caliente. Lo esparcimos bien.

las rebanadas de tofu a la sartén y esperamos hasta que doren de un lado, ponemos la otra parte del aceite preparado en la sartén y volteamos con cuidado, esperamos a que doren del otro lado. (Entre 4 y 5 minutos de cada lado) Retiramos en un plato y apagamos el fuego.

una sartén calentamos 2 tazas de salsa italiana.

salsa italiana en cada rebanada de pan y agregamos una rebanada dorada de tofu.

.

Ver video