



Tofu agridulce con pimientos

Ingredientes para 4 raciones:

Tofu firme: 400 g

Pimiento rojo: 1

Pimiento amarillo o verde: 1

Aceite de oliva virgen extra: 2 o 3 cucharadas

Harina fina de maíz (Maizena): para rebozar

Ingrediente para la salsa agridulce:

Miel: 2 cucharadas

Kétchup: 1 cucharada

Salsa de soja: 1 cucharada

Vinagre de manzana: 3 cucharadas

Sal: 1 pizca

Agua: 70 ml

Preparación:

1. Colar el tofu y cortarlo en cubos.
2. Cortar los pimientos en trozos de bocado.
3. En un cuenco batir todos los ingredientes de la salsa, hasta que estén bien mezclados.
4. Pasar los cuadrados de tofu por la harina fina de maíz y freír en una sartén con el aceite de oliva, hasta que todos los lados estén dorados. Retirar y reservar.
5. En el mismo aceite saltear los pimientos durante unos minutos; deben quedar todavía crujientes.
6. Volver a poner el tofu en la sartén, añadir la salsa por encima y remover sobre el fuego hasta que la salsa se distribuya bien. Retirar del fuego y servir.