

# Tarrinas de puerro con tofu ahumado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** ElRincónvegeta



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 1 bloque de tofu ahumado
- 2 puerros
- Salsa tamari
- Pimienta negra y orégano seco
- Aceite de oliva virgen extra

**Preparación:**

## Paso 1

Picar los puerros y saltearlos en una sartén con aceite de oliva. En un cazo llevar a ebullición dos dedos de agua, en los cuales introduciremos el bloque de tofu ahumado. Cocinar el tofu unos 10 minutos para que se reblandezca. Apartar el tofu y los puerros del fuego y verterlos en un vaso de batidora, dejando un puñado de puerros apartados. Aliñar con salsa tamari, pimienta y orégano. Batir levemente. Verter a la mezcla los puerros reservados y rellenar tarrinas para horno. Hornear 10 minutos en grill para que quede la capa superior dorada.