

Tarrinas de puerro con tofu ahumado



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ElRincónvegeta **Recetizador:** Pilar Concha Me



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.