

Receta cedida por [Mireia Anglada](#)



Preparación

1. Realizamos un puré denso con la cebolla y la calabaza. Para ello, cortamos la cebolla a tiras finas y la rehogamos en una cazuela con sal marina.
2. Una vez translúcida, agregamos la calabaza, la cubrimos justo de agua sin sobrepasar la verdura y cocemos lentamente.
3. A parte, hervimos el trigo sarraceno con 2 medidas de agua por 1 de cereal y aún caliente mezclamos con la calabaza.
4. Trituramos en caliente para obtener una textura óptima junto con un poco de bebida de arroz. Se tiene que obtener una textura densa.
5. Con esta masa rebozaremos daditos de tofu ahumado y los freiremos en aceite de oliva extravirgen.
6. Para degustar, acompañamos con daikon rallado y condimentado con ralladura de limón, aceite y salsa de soja.

Buñuelos de trigo sarraceno y tofu ahumado

Ingredientes

250 g de [trigo sarraceno](#)

1 calabaza dulce

2 cebollas

[Bebida de arroz sin gluten](#)

Aceite de oliva extravirgen

[Sal marina](#)

1 bloque de [tofu ahumado](#) cortado a dados

[Daikon seco](#) rallado

1 limón

[Shoyu](#)
