

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Milhojas de tofu ahumado

Ingredientes

250 gramos de [tofu ahumado](#) partido en lonchas

Para 4 personas

1 calabacín cortado en lonchas finas

Para 4 personas

Un brik de nata o crema de avena

Sal marina atlántica

Hojas de albahaca fresca

Pimienta negra

Aceite de oliva

Preparación

1. Añadir a la nata o crema vegetal sal y pimienta.
2. En una refractaria de cristal o cerámica, añadir una base de esta nata.
3. Cubrir con una base de calabacines, salpimentar y añadir un chorrito de aceite de oliva a los calabacines. Cubrir de albahaca.
4. Sobre los calabacines cubrir con las lonchas de tofu ahumado, salpimentar y añadir un chorrito de aceite de oliva.
5. Y así sucesivamente ir poniendo capa tras capa. Bañar la última capa con nata.
6. Cubrir con papel vegetal y hornear en un horno precalentado a 200 grados durante 30 minutos.