

Receta cedida por [Montse Bradford](#)



Tofu braseado

Ingredientes

1 paquete de tofu fresco (cortado en cubos grandes)

Jengibre fresco (cortado en rodajas finas)

Salsa de soja

Jugo concentrado de manzana (j.c.m)

Aceite extravirgen de oliva de primera presión en frío

Preparación

1. Freír el tofu en un fondo de aceite de oliva extravirgen, hasta que toda su superficie esté crujiente y adquiera un tono de color dorado
2. Cubrir la mitad del volumen del tofu con agua y añadir una cucharada de salsa de soja, dos de j.c.m y el jengibre
3. Tapar y cocer el tofu a fuego medio-bajo hasta que todo el líquido se haya evaporado completamente dándoles la vuelta una vez a los tacos (aprox. 20-25 min.). Servir caliente