



Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



## Preparación

1. Cortar el tofu a dados y reservar.
2. Mezclar el shoyu, el vinagre de arroz, el jugo concentrado de manzana, el vino de arroz, el aceite de sésamo, el jengibre en polvo y 2 cucharadas de agua en una batidora y triturar.
3. Añadir la salsa al tofu y dejar macerar durante 1 hora.
4. Diluir el kuzu en dos cucharadas de agua y reservar.
5. En una olla, añadir un chorrito de aceite de oliva y el tofu macerado sin la salsa. Saltear durante 2 minutos hasta que el tofu esté dorado.
6. Añadir la salsa del macerado y el kuzu diluido y cocinar hasta que la salsa espese.
7. Decorar con semillas de sésamo.

## Tofu teriyaki

### Ingredientes

1 bloque de tofu  
(Para 2 personas)

---

2 cucharadas de shoyu

---

(Para 2 personas)  
↑ 1 cucharada de vinagre de arroz

---

1 cucharada de jugo concentrado de manzana

---

1 cucharada de vino de arroz (mirin)

---

2 gotas de aceite de sésamo tostado

---

1 cucharada de jengibre en polvo

---

1 cucharada de kuzu

---

Semillas de sésamo

---

Aceite de oliva virgen extra

---

Agua

---