



Suelo preparar este plato cuando se presentan invitados inesperados. Busco en el frigorífico todo lo que pueda combinar con tofu, lo pico todo muy bien y con ello cubro un par de bloques de tofu blando y cremoso; el contraste de texturas es excelente. Siempre es buena idea poner el tofu escurrido con papel de cocina en la fuente en la que se va a servir para que absorba el exceso de líquido.

Tofu con cobertura crujiente

PARA 4 PERSONAS

600 g de tofu del tipo blando/sedoso
15 g de beicon bien dorado
25 g de nueces
30 g de cebolla tierna
20 g de jengibre fresco, picado
5 hojas de shiso, o una mezcla de
hojas de albahaca y menta,
frescas y en trocitos
ajo en láminas al gusto
1 cucharada de semillas de sésamo
tostadas

PARA LA SALSA DE SOJA BANNO

100 ml de mirin
300 ml de salsa de soja
un trozo de 10 cm de alga kombu,
limpio de restos salinos

1. Para preparar la salsa de soja banno, caliente el mirin en una cacerola pequeña. Cuando hierva, baje el fuego y manténgalo 2-3 min más para que se evapore el alcohol. Retire del calor. Añádale entonces la salsa de soja y el alga kombu. Deje enfriar, retire el alga y conserve la salsa en el frigorífico.
2. Escurra el tofu y colóquelo en una fuente con papel de cocina para que absorba el exceso de líquido. Resérvelo en el frigorífico hasta que lo vaya a servir.
3. Pique bien el beicon ya hecho, las nueces y la cebolla tierna, y mézclelos con el jengibre picado.
4. Cuando esté listo para servir, saque el tofu del frigorífico y retire el papel de cocina.
5. Espolvoree la mezcla de beicon, nueces, cebolla tierna y jengibre sobre el tofu. Agregue luego las hojas de shiso en trocitos, las láminas de ajo y las semillas de sésamo.
6. Vierta poco a poco la salsa de soja alrededor del tofu; intente que no caiga demasiada salsa encima del tofu para que no arrastre la cobertura. Sirva.

