COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tofu crujiente especiado al horno fácil y sabroso

Receta para 2 personas

Preparación: 5 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 100 gramos Tofu natural
- [ ] 2 cdtas Cúrcuma
- [ ] 2 cdtas Cebolla en polvo
- [ ] 2 cdtas Comino
- [ ] 1 cdta Pimienta negra
- [ ] 2 cdtas Curry
- [ ] 1 chorrito Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos el tofu natural en finas capas. Como más finas sean, más crujientes quedarán.

2. Precalentamos el horno a 180 grados con la bandeja dentro.

3. Colocamos el tofu encima de papel vegetal. Espolvoreamos con todas las especias y el chorrito de aceite de oliva.

4. Horneamos a 180 grados durante 15 minutos.

5. Damos la vuelta al tofu y añadimos de nuevo las especias (el aceite de oliva NO). Horneamos durante 10 minutos más. Servimos ¡y listo!