

HUEVOS TOFU



Ingredientes

- 1/2 bloque de tofu
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimentón rojo y/o amarillo y verde
- 1 gajo de ajo
- sal rosada
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 4 varas de cebollín de ajo (opcional)
- 1/4 de cucharadita de paprika dulce
- Aceite de oliva



Picas todo primero y lo tienes dividido en un plato.

Luego en una sartén agregar aceite de oliva, calentar unos segundos y agregar el pimentón con el ajo, agregar una pizca de sal y remover, a los 2 minutos agregar la cebolla, y agregar una pizca de sal, en seguida agregar la cúrcuma y la paprika y revuelves todo muy bien.

En seguida agregar los champiñones y/o las espinacas o los toppings que le quieras agregar. Siempre agregando una pizca de sal por ingrediente, si es necesario agregar mas aceite.

Mientras a fuego bajo se incorpora todo, oprimes con las manos el medio bloque de tofu, y lo agregas a la sartén y mezclas todo muy bien y subes un poco el fuego. Con espátula o cuchara vas a oprimir todo para que quede en toda la sartén uniforme estilo tortilla, dejas 1/2 minuto, luego revuelves 1/2 minuto mas para que quede un poco doradito y pruebas, tiene que irse un poco el sabor del tofu ya que lo mezclas con el guiso que es el que le da el sazón, corriges sal y listo.

