

# TOFU MARINADO CON SETAS DE OSTRA

## INGREDIENTES para 4 personas:

- 200 gr de tofu
- 2 cucharadas de zumo de limón
- ½ cucharadita de curry
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cebolla
- 4 cucharadas de AOVE
- 40 gr de setas de ostra
- 1 cucharada de harina
- 100 gr de nata
- 3 cucharadas de vino blanco
- Nuez moscada
- Cayena
- 1 cebolla tierna
- Sal
- Pimienta



## PREPARACION:

1. Corta el tofu en tiras y salpimiéntalo. Déjalo marinar unos 15 minutos en una mezcla a base de zumo de limón, curry, salsa de soja.
2. Pela y pica la cebolla y caramelízala en una sartén con 2 cucharadas de AOVE caliente.
3. Limpia las setas y córtalas en trozos y añádelas a la cebolla. Rehógalas todo
4. Espolvorea las setas y la cebolla con un poco de harina, añade la nata y el vino y remuévelo bien.
5. Sazona con nuez moscada y cayena y déjelo cocer 8 minutos.
6. Escurre el tofu y ponlo en una segunda sartén con el aceite restante hasta que este crujiente, incorpóralo a la mezcla de setas.
7. Limpia la cebolla y córtala en aros. Reparte la mezcla de setas entre los platos y adórnala con los aros de cebolla.
8. Sírvelo con arroz largo hervido.