

Tofu de sÃ©samo negro

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 30 '
- 4

Comentario nutricional

Para darle un mayor aroma, se pueden aÃ±adir unas gotas de aceite de sÃ©samo.

Modo express

1. Mezclar el sÃ©samo negro en la bebida de soja. Pasar la mezcla por la Chef Plus Essential poco a poco.

2. Calentar la mezcla de sÃ©samo y bebida de soja en una cazuela a 80 Â°C. Es importante que no alcance el nivel de ebulliciÃ³n.
3. En un recipiente aparte, diluir el nigari en el agua a temperatura ambiente.
4. AÃ±adir el nigari diluido mezclando ligeramente con una espÃ±tula. Basta con dar un par de vueltas suaves, primero hacia un sentido y despuÃ©s hacia el otro, para que la leche de soja cuaje bien. Es importante no remover en exceso!
5. Colocar la gasa en el interior del molde para tofu y verter sobre ella la cuajada, colocar la tapa, presionar un poco y dejar cuajar de 15 a 20 minutos. Luego se puede cortar en porciones mÃ¡s pequeÃ±as y conservar en agua en la nevera.