

Tofu de sésamo negro

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 30 '
- 4

Comentario nutricional

Para darle un mayor aroma, se pueden añadir unas gotas de aceite de sésamo.

Modo express

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

2. Calentar la mezcla de sésamo y bebida de soja en una cazuela a 80 °C. Es importante que no alcance el nivel de ebullición.
3. En un recipiente aparte, diluir el nigari en el agua a temperatura ambiente.
4. Añadir el nigari diluido mezclando ligeramente con una espátula. Basta con dar un par de vueltas suaves, primero hacia un sentido y después 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 más pequeñas y conservar en agua en la nevera.