

Arroz frito con tofu y glaseado teriyaki

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el plato:

- 100 ml** de aceite vegetal, para freír
- 600 g** de tofu, cortado en dados
- 300 g** de chalotas, cortadas en láminas finas
- 300 g** de zanahorias, cortadas en bastones finos
- 600 g** de edamame, escaldado
- 600 g** de espinacas, hojas enteras
- 1,8 kg** de arroz basmati, cocido
- 500 ml** [Kikkoman Teriyaki Glaze](#)

Para la guarnición:

- 20 g** de guindilla, al gusto
- 50 g** de brotes de guisante
- 50 g** de cebolla frita crujiente
- 50 g** de semillas de sésamo, tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite en un wok y cocine el tofu durante 3–4 minutos, hasta que adquiera un color dorado y una textura crujiente.

Pasos 2

Incorpore las chalotas y las zanahorias y saltéelas durante aproximadamente 3 minutos, hasta que se ablanden y se doren ligeramente. Añada el edamame y las espinacas y cocine hasta que las espinacas se marchiten.

Pasos 3

Añada el arroz y saltee durante 3–4 minutos. Incorpore el Glaseado Teriyaki Kikkoman y mezcle bien con el arroz hasta que quede uniformemente impregnado.

Pasos 4

Sirva el arroz en los platos y termine con la guindilla, los brotes de guisante, la cebolla frita crujiente y las semillas de sésamo.