KIKKOMAN

Tofu en costra de jalapeño con salsa de coco y cacahuete acompañado de quingombó

Tiempo total **60 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **55 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para los boniatos:

1,5 kg	de boniatos, pelados, cortados por la mitad y en gajos
150 ml	Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki
10 g	de polvo de cinco especias
15 g	de sal
50 ml	de aceite de colza

Para la salsa:

50 g	de mantequilla de cacahuete
50 g	de pasta tom ka
50 ml	de vinagre de arroz
80 ml	de leche de coco
200 g	de quingombó cortado en rodajas (0,5 cm de grosor aprox.)
100 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para el tofu:

250 g	de harina de garbanzos
400 ml	de agua
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
50 g	de jalapeños en vinagre, finamente picados
1,5 kg	de tofu cortado en dados (2 x 2 cm aprox.)
1,5 l	de aceite para freír

Para adornar:

20 g	de cebolletas cortadas en

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle los boniatos con la Salsa Wok Teriyaki Kikkoman, las cinco especias en polvo, la sal y el aceite y déjelos marinar en la mezcla. Colóquelo todo en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado y áselo durante 30 minutos a 180 °C con ventilador.

Pasos 2

Añada la mantequilla de cacahuete, la pasta tom ka, el vinagre de arroz y la leche de coco a una cacerola. Lleve a ebullición sin dejar de remover. Incorpore el quimbombó y deje cocer a fuego lento durante 3 minutos. Sazone al gusto con Salsa de Soja Kikkoman.

Pasos 3

Mezcle la harina de garbanzos con el agua, la Salsa de Soja Kikkoman y los jalapeños hasta obtener una masa homogénea. Cubra los trozos de tofu con la masa y fríalos durante 2-3 minutos a 175 °C en aceite caliente hasta que se doren.

Pasos 4

Coloque los boniatos y el tofu en los platos. Cubra con la salsa y sirva adornado con la cebolleta y las semillas de sésamo.

	aros
10 g	de semillas de sésamo
	negro