KIKKOMAN

Brochetas de tofu marinadas con teriyaki

Tiempo total **150 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción **120 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2.884 kJ / 690 Kcal

Grasas: **47 g** Proteínas: **39 g**
Carbohidratos: **27 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g	de tofu firme
1 cucharada	de mantequilla de cacahuete
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
80 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
50 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
1 cucharada	de gochujang
1 cucharadita	de jengibre fresco rallado
1 cucharadita	de azúcar moreno
0,5 manojo	de cebolletas o cebollino grueso

Salsa:

4 cucharadas	de mayonesa
2 cucharadas	de mantequilla de cacahuete
1 cucharada	de zumo de lima
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1	guindilla (opcional)

Para servir:

2 cucharadas	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de tofu firme - **1 cucharada** de mantequilla de cacahuete - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **80 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **50 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **1 cucharada** de gochujang - **1 cucharadita** de jengibre fresco rallado - **1 cucharadita** de azúcar moreno - **0,5 manojo** de cebolletas o cebollino grueso

Corte el tofu en dados de 2 cm. Mezcle en un bol la mantequilla de cacahuete, el Aceite de Sésamo Kikkoman, la Salsa de Guindilla para kimchi Kikkoman, la Marinada Teriyaki Kikkoman, la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman, la pasta gochujang, el jengibre y el azúcar. Pique las cebolletas y añada la mitad a la marinada. Incorpore el tofu a la marinada y mezcle bien. Refrigere durante al menos 2 horas.

Pasos 2

4 cucharadas de mayonesa - **2 cucharadas** de mantequilla de cacahuete - **1 cucharada** de zumo de lima - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1** guindilla (opcional)

Mezcle la mayonesa, la mantequilla de cacahuete, el zumo de lima, la Salsa de Soja Kikkoman y la guindilla picada (opcional).

Pasos 3

2 cucharadas de semillas de sésamo tostadas

Ensarte el tofu marinado en brochetas para barbacoa. Sofría ambos lados en una parrilla

caliente hasta que el tofu esté dorado y ligeramente crujiente.

Sirva espolvoreado con las semillas de sésamo tostadas, las cebolletas restantes y la mayonesa de cacahuete.