

Mapo tofu con ternera picante y topping de chile crujiente

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.604 kJ / 384 Kcal

Grasas: **21,8 g** Proteínas: **31,8 g**
Carbohidratos: **14,3 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para el crujiente:

2 cucharaditas de copos de guindilla
as

1 cucharada de pasas sultanas (o
pasas normales,
arándanos rojos secos)

1 cucharada de cacahuets picados

1 cucharada de pipas de girasol

3 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja
as naturalmente
fermentada

Para el mapo tofu:

400 g de tofu firme

1 manojo de cebolletas

1 pimiento rojo

1 diente de ajo

2 Kikkoman aceite de
cucharadas Sésamo Toastado

400 g de carne picada de
ternera

400 ml de caldo de carne

2 de salsa de guindilla y
cucharadas alubias picante (Toban
Djan)

4 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada

1 de azúcar moreno
cucharadita

Pimienta de Sichuán
molida

1 cucharada de fécula de maíz

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la cobertura crujiente:

2 cucharaditas de copos de guindilla - **1 cucharada**
de pasas sultanas (o pasas normales, arándanos
rojos secos) - **1 cucharada** de cacahuets picados -
1 cucharada de pipas de girasol - **3 cucharaditas**
Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Tueste los copos de guindilla, las pasas, los
cacahuets y las pipas en una sartén grande.
Sazone con la Salsa de Soja Naturalmente
Fermentada Kikkoman y retire del fuego.

Pasos 2

400 g de tofu firme - **1 manojo** de cebolletas - **1**
pimiento rojo - **1** diente de ajo - **2 cucharadas**
Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **400 g** de
carne picada de ternera
Corte el tofu en dados de unos 2 cm. Corte las
cebolletas en diagonal y el pimiento rojo en dados
pequeños. Pique finamente el ajo. Caliente el Aceite
de Sésamo Tostado Kikkoman en una sartén o wok,
añada la carne picada, la mitad de las cebolletas, el
pimiento rojo y el ajo, y sofría bien.

Pasos 3

400 ml de caldo de carne - **2 cucharadas** de salsa
de guindilla y alubias picante (Toban Djan) - **4**
cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente
fermentada - **1 cucharadita** de azúcar moreno -
Pimienta de Sichuán molida
Añada el caldo y la salsa de judías picante, y mezcle
bien. Incorpore los dados de tofu con cuidado y
remueva suavemente para evitar que se rompan.
Sazone con la Salsa de Soja Naturalmente
Fermentada Kikkoman, el azúcar y la pimienta, y

deje cocer a fuego lento durante unos 5 minutos.

Pasos 4

1 cucharada cucharada de fécula de maíz

Mezcle la fécula de maíz con 2 cucharadas de agua fría y, seguidamente, incorpórela a la salsa para espesarla hasta que los ingredientes queden recubiertos con una capa brillante. Decore el plato con la cobertura crujiente y las cebolletas restantes. Sirva con arroz jazmín.