

Rollitos de tofu

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1785 kJ / 426 Kcal

Grasas: **25,6 g** Proteínas: **13,8 g**
Carbohidratos: **34,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para la salsa:

- 80 g** de mayonesa
- 1 cucharada** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- 1 cucharadita** de cúrcuma molida
- 0,5 cucharadita** de tabasco
- 0,5 cucharadita** de sésamo negro

Para acompañar:

- 1** zanahoria grande
- 1** hinojo pequeño
- 80 g** de lechuga o ensalada variada
- 200 g** de nuggets de tofu (ver receta)
- 1,5 cucharadas** de aceite vegetal
- 4** tortillas (de harina de maíz)
- 12** hojas de menta

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la salsa, mezclar la mayonesa, la salsa ponzu, la cúrcuma, el tabasco y el sésamo.

Pasos 2

Pelar y lavar la zanahoria, limpiar y lavar el hinojo, cortar junto con la zanahoria en láminas finas con una mandolina y meter en agua con hielo para que estén muy crujientes. Lavar y escurrir la lechuga.

Pasos 3

Cocinar los nuggets de tofu en una sartén con aceite caliente. Calentar las tortillas en el horno y untar con la salsa. Rellenar las tortillas con la zanahoria, el hinojo, la ensalada, los nuggets de tofu y la menta, enrollarlas y, de ser necesario, fijarlas con papel de horno; cortar en diagonal y servir.