

Tacos de ensalada de repollo y tofu marinado

4-6 porciones

Ingredientes

- 1 bloque de 14 oz de tofu firme
- 1/4 de taza de salsa de soya o tamari
- 1/4 de taza de vinagre de vino de arroz
- 2 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 taza de cacahuates
- 1/2 repollo morado pequeño, rallado (aproximadamente 4 tazas)
- 1 manojo de cebolletas, finamente picadas
- 1/4 de taza de cilantro, finamente picado
- 1/4 de taza de menta fresca, finamente picada (opcional)
- El jugo de 1 limón verde
- 1/4 de taza de crema agria
- Sal al gusto
- 8 a 12 tortillas de maíz



Imagen de onegreenplanet.org

Preparación

- Corte el tofu en cubitos del tamaño que más prefiera. Transfiera el tofu a una bolsa de plástico o un recipiente herméticos. Vierta la salsa de soya y el vinagre de arroz sobre los cubitos y déjelo marinar en la refrigeradora durante 1 hora o hasta un día.
- En una sartén pequeña a fuego medio, tueste los cacahuates hasta que estén dorados. Agite la sartén de vez en cuando para que se doren por todos lados. Debería tardar unos 5 minutos.
- En un tazón grande, mezcle el repollo rallado, las cebolletas, el cilantro, la menta, el jugo de limón y la crema agria. Espolvoree con un par de pizcas de sal. Agregue más sal o jugo de limón o hierbas a su gusto. Agregue los cacahuates y pruebe.
- Caliente el aceite vegetal en una sartén grande a fuego medio. Prepárese con una tapa para tapar la sartén porque una vez que agregue el tofu, va a salpicar. Agregue el tofu y agítela para asegurarse de que los trozos quedan bien cubiertos en el aceite. ¡Tenga cuidado con las salpicaduras cuando la marinada se encuentra con el aceite caliente! Cubra con una tapa y deje que chisporrotee durante 2 a 3 minutos.
- Mire el tofu después de 2 a 3 minutos y voltee los cubitos si se ven dorados por el otro lado. Haga lo mejor que pueda para voltear tantos como pueda, pero no se preocupe demasiado por voltear cada uno. Continúe de freír el tofu, volteándolos cada par de minutos, hasta que el tofu esté dorado por todos lados o lo más cerca posible.
- Por último, en una sartén grande, tueste las tortillas de maíz una o más a la vez hasta que se doren en un par de lugares, y se forman burbujas. Esto las calentará y las hará más flexibles.
- En cada plato, haga los tacos colocando 2 a 3 tortillas en cada plato y amontando primero con ensalada de repollo y luego con tofu.

