

TOFU REVUELTO CON JUDÍAS VERDES

Ingredientes

3 personas

- 700 gr de judías verdes cocidas
- 1 cebolla blanca dulce cortada en plumas
- 1 puerro cortado en aros (sólo la parte blanca)
- 12 tomatitos cherrys cortados por la mitad
- 2 dientes ajo picados
- 300 gr de tofu firme
- Especias para el tofu: cúrcuma, pimienta, ajo, cebolla y orégano
- Chorruto de Tamari (opcional)
- AOVE
- Y si te gusta el picante 3 pimientos cayena

Preparación

- 1º.** Pon en un bol las especias, el chorruto de Tamari y un par de cucharadas de AOVE, y mezcla con una varillas o tenedor para que emulsione.
- 2º.** Añade el tofu desmigado al bol y mezcla de nuevo para que se integre con las especias. Reserva.
- 3º.** En un wok dora las guindillas y retíralas. Añade el ajo picado y vigila que se dore sin quemarse.
- 4º.** Añade la cebolla cortada y el puerro, da un meneo y saltea 4-5' (para que la verdura se quede al dente).
- 5º.** Incorpora los tomatitos cherrys cortados por la mitad, da otro meneo, añade el tofu desmigado y saltea 3-4' más.
- 6º.** Por último añade al wok las judías, un par de minutos más y cena lista.

[FUENTE:WWW.MEGUSTACOMERSANO.COM](http://WWW.MEGUSTACOMERSANO.COM)