



SALTEADO DE CHAMPIÑONES CON KALE Y TOFU



30 min



2 personas



Vegano

Ingredientes

- **300 gr** de col kale
- **150 gr** de champiñones
- **100 gr** de tofu
- **5 gr** perejil fresco
- **Comino** en polvo (una pizca)
- **Pimentón** dulce (una pizca)
- **Cebolla** en polvo (una pizca)
- **Ajo** en polvo (una pizca)
- **Sal** marina (una pizca)
- **Aceite de oliva Virgen extra**
(tres cucharadas)

Preparación

1. Cortar en láminas finas los champiñones y el tofu en dados pequeños.
2. Lavar y trocear el kale, retirar el tallo o se puede dejar la hoja entera.
3. En una sartén añadir dos cucharadas de aceite, sofreír los champiñones durante 5-8 minutos a fuego medio. Aliñar con ajo, cebolla en polvo y sal al gusto.
4. Añadir el kale y pochar durante 3 minutos. Remover para que se mezclen todos los ingredientes.
5. En una sartén añadir una cucharada de aceite, saltear el tofu durante 5-8 minutos a fuego medio. Aliñar con comino y sal al gusto.
6. Retirar y servir acompañado del salteado de champiñones y kale.

FUENTE: [HTTPS://HALENAPP.COM](https://halenapp.com)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

