



Ensalada de algas al estilo oriental



Ingredientes: (Para 2 personas)

25 gramos de alga Kombu deshidrata en tiras
125 gramos de Tofu.
3 gramos de copos de atún deshidratado.
1 cucharada de semillas de sésamo
1 cucharada de aceite de sésamo
4 cucharadas de salsa de soja (Kikkoman)

Elaboración:

Poner las algas en un bol con agua fría durante 15 minutos para que se rehidraten. Lavar bien, escurrir y reservar.
Cortar el tofu en trozos cuadrados de aproximadamente 1cm x 1cm. Reservar.
Hacer una vinagreta mezclando el aceite de sésamo y la salsa de soja.
Reservar.

Ahora montamos la ensalada en los platos (o cuencos):

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Primero ponemos las algas, luego el tofu, esparcimos el sésamo y los copos de bonito deshidratado y sazonamos con la vinagreta.

Bien sencillo y ... ¡súper rico!.

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.