

Recetas

***Koya dofu* frito con *ankake* (salsa dulce)**



Ingredientes (para 4)

- 2 pastelitos *koya dofu* (tofu liofilizado)
- 1/4 de zanahoria
- 4 vainas de tirabeques
- Aceite (de colza, de oliva, de cártamo o de otro tipo) para freír
- 200 cc de agua a temperatura ambiente (para cocer)
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de fécula de patata (o fécula de maíz)
- 2 cucharaditas de agua (para disolver la fécula)

Preparación

1. Rehidrate los pastelitos *koya dofu* sumergiéndolos en agua hasta que estén blandos. Luego presiónelos ligeramente con las dos manos para eliminar el exceso de agua. Envuélvalos en una servilleta de papel absorbente para secar la superficie.
2. Corte los *koya dofu* diagonalmente en cuartos para obtener 4 triángulos de cada cuadrado original. Caliente aceite a 175 ° C y fría los triángulos hasta que queden dorados.
3. Corte las zanahorias en tiras finas y los tirabeques por la mitad. Luego fríalos a unos 175 ° C.
4. Ponga el agua, la salsa de soja, el azúcar y la sal en una cacerola y lleve la mezcla a ebullición. Disuelva la fécula de patata en un poco de agua*. Añádala a la cacerola y cocine el conjunto a fuego lento, mezclando hasta que la salsa dulce espese.
5. Disponga los *koya dofu* fritos en una fuente y cúbralos con los tirabeques y las zanahorias fritos. Para terminar, vierta la salsa dulce *ankake* caliente sobre los *koya dofu*.

* Para hacer la salsa de *katakuriko* de patata, mezcle bien 1 cucharadita de fécula de patata (*katakuriko*) con 2 cucharaditas de agua fría en una taza. Añada la mezcla al líquido caliente.