

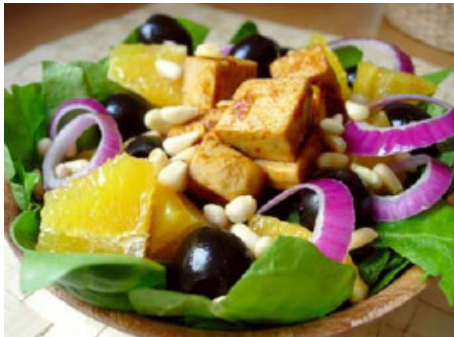
# Ensalada de Tofu



## Preparación

**E**n un mortero, machacar el ajo pelado con un poco de sal, añadir jugo de limón, pimentón, aceite y pimienta negra molida. Mezcla bien los ingredientes.

Corta el Tofu escurrido en cubos y déjalo macerar en un lugar fresco empapado de esta salsa, durante al menos una hora.



Al hacer la ensalada, calienta una sartén y echa el tofu con toda la marinada. Dóralo, a fuego bajo por 5 minutos sin tapar. No dejes de remover con cuidado, para que el pimentón no se queme y amargue el plato.

Pela las naranjas, pártelas en gajos a lo vivo y retira las pepitas si tiene. Corta las espinacas en tiras. Pela la cebolla y córtala en rodajas. En un cuenco grande dispón las hojas de espinacas, la cebolla, la naranja y aceitunas. Añade los dados de tofu con su salsa. Puedes espolvorear piñones.

## Ingredientes

- 150 gr de espinacas tiernas
- 1 ó 2 naranjas
- 1/2 cebolla morada
- Aceitunas negras
- 3 cucharadas de piñones
- 150 gr de tofu
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 cucharada de vinagre (o jugo de limón)
- 3 cucharadas de aceite
- Pimienta negra molida
- Sal



