



Frankfurt de tofu a la miel

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 4 Ud. de *Frankfurt de tofu*
- 1 Cucharada(s) de *Vinagre de Módena*
- 2 Cucharada(s) de *Miel*
- 1 Cucharadita(s) de *Curry*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde*
- *Salsa de soja*

Preparación

Paso 1 - Hacer el sofrito

Empezamos sofriendo la cebolla, que habremos cortado en juliana, a fuego lento. Añadid un chorrito de salsa de soja al sofrito. Cuando la cebolla empiece a estar pochada añadiremos el pimiento verde. Lo saltearemos un minutito.

Paso 2 - Terminar el sofrito

Ahora añadiremos el vinagre, la miel y el curry.

Lo dejaremos sofreír 4 o 5 minutos mas y para terminar añadiremos los frankfurts.

Como podéis ver es una receta súper rápida de hacer y una manera diferente de comerse un frankfurt.

Nota: Si queréis podéis dejar el frankfurt entero y comerlo como un bocata con el sofrito.