



## Tofu y champiñones salteados

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- Tofu duro
- 4 Ud. de Champiñon
- 2 Ud. de Ajo
- Perejil, fresco
- Aceite de oliva

### Preparación

Paso 1 - Freír el tofu

Cortamos el tofu a dados no demasiado pequeños. En una paella añadimos aceite de oliva y cuando este caliente freímos el tofu hasta que este dorado.

Paso 2 - Hacer el salteado

Primero de todo cortaremos a laminas no muy finas los champiñones y el ajo. También picaremos el perejil. Ahora ponemos aceite de oliva en un cuenco y le añadimos el perejil, lo reservamos. En una sartén añadimos un chorrito de aceite de oliva, primero añadimos el ajo y pasados unos segundos los los champiñones. Damos unas vueltas al salteado, añadimos el tofu que hemos frito antes y le añadimos el aceite con el perejil que hemos preparado, damos unas vueltas mas y lo sacamos.

Y esto es todo, que aproveche!