

SOBA AL TE VERDE CON TOFU Y PANCETA EN SALSA DE WAKAME



INGREDIENTES

FIDEOS SOBA

300 g fideos chasoba
1 cucharada de té Macha
200 g panceta en dados pequeños
Algas oreja de madera
6 champiñones
150 g tofu firme
Aceite de soja

Decorar:

Hojas de cilantro frescas.

SALSA DE ALGA WAKAME

20 g alga wakame seca

½ manojo de cebolleta
50 g de cilantro
1 diente de ajo
20 g jengibre encurtido
200 g tofu firme
40 ml aceite de oliva suave
4 cucharadas salsa de soja
4 cucharadas aceite de sésamo
1 charada de miel
1 cucharada de Hondashi
40 ml de agua hirviendo
Sal y pimienta

MODO DE HACERLO

SALSA DE ALGA WAKAME

Poner en remojo el alga wakame en agua fría, y las algas de oreja de madera con agua caliente.

Poner en un robot de cocina las cebolletas con el cilantro, el ajo y el jengibre. Triturar. Agregar el tofu y terminar de triturar.

En una jarra mezclar el aceite de oliva, la soja, el aceite de sésamo, la miel y el agua hirviendo. Poner de nuevo en marcha el robot de cocina y añadir el líquido poco a poco, mezclando hasta que la salsa tome consistencia de mayonesa. Escurrir el wakame, trocear y mezclar con la salsa. Rectificar de textura y salpimentar. Reservar.

FIDEOS SOBA

Cocinar los fideos con abundante cantidad de agua, con el té Macha y sal, 6 a 7 minutos, o según instrucciones del fabricante. Escurrir.

Calentar el Wok a fuego medio y añadir una cucharada de aceite de soja, saltear y dorar la panceta junto con el alga oreja de madera y los champiñones cortados en cuartos. Reservar.

Calentar de nuevo el Wok con una cucharada de aceite de soja, saltear los fideos con el tofu cortado en cubos, el salteado de panceta, alga y champiñones y por último la salsa a gusto.

Servir recién hecho con más salsa y hojas de cilantro.