

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Tofunesa

10min · 4 raciones · 128 kcal

Ingredientes

- **100 gramos** de tofu firme
- **45 mililitros** de aceite de girasol
- **20 mililitros** de vinagre de arroz
- **1 cucharadita** de mostaza de Dijon
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- Una pizca de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**3,7 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**1,3 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. En el vaso ponemos el tofu y el resto de los ingredientes
2. Batimos despacio durante un rato, triturando bien, hasta que quede una salsa homogénea
3. Añadimos un poquito de agua para ajustar la textura deseada

RECOMENDACIONES

Aguanta más tiempo en la nevera y no se corta

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier