

# ADOBOS DE TOFU

Usar tofu puede ser intimidante al principio, pero hay muchas maneras de cocinarlo bien y hacer que tenga un sabor excelente para que pueda agregar más bondad a base de plantas a su plato.

## Jengibre-Sésamo

- 1/4 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de jugo de lima
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de jengibre fresco picado
- 2 cucharadas de Sriracha o salsa picante
- 2 dientes de ajo en rodajas finas

## Arce Ahumado

- 1/4 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de caldo de verduras
- 1 cucharada de jarabe de arce
- 1 cucharada de humo líquido
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo en rodajas finas

## Cítricos Dulces

- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/4 taza de salsa de soya
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 cucharada de jengibre fresco picado
- 2 cucharadas de Sriracha o salsa picante
- 2 dientes de ajo en rodajas finas

## Romero-Ajo

- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 2 cucharaditas de jarabe de arce
- 2 cucharadas de romero picado
- 2 dientes de ajo picado
- 2 cucharaditas de pimienta negra

Corta un bloque de tofu en cubos. Mezcle todos los ingredientes de la marinada en un recipiente con tapa y agregue los cubos de tofu. Vuelva a colocar la tapa y agite para cubrir el tofu con la marinada. Deje reposar en el refrigerador durante 1-6 horas antes de cocinar.