

BROCHETAS de tofu y verduras

🕒 1 h y 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Ensalada Tierna Florette
- 300 g de tofu firme
- 1 pimiento rojo
- 2 mazorcas de maíz
- 1 cebolla morada grande
- Un puñado de Cilantro Florette
- 2 dientes de ajo
- Pimentón dulce
- Comino molido
- Pimienta negra molida
- Sal
- 1 limón
- Aceite de oliva
- 6 Rabanitos Florette
- 1 manzana Golden



1 En un mortero, **maja** cilantro y ajo. **Agrega** pimentón dulce, comino molido, pimienta negra, sal, el zumo de un limón y aceite de oliva virgen extra.



2 **Mezcla** hasta obtener una pasta y **agregala** al bol junto con el tofu. **Reparte** la marinada por todos los trozos y **deja reposar** en el frigorífico durante una hora mínimo.



3 **Trocea** las verduras: mazorca de maíz, pimiento rojo y cebolla morada, en trozos grandes.



4 En cada brocheta **ensarta** varios trozos de tofu intercalados con mazorca de maíz, pimiento rojo y cebolla. **Pasa** cada brocheta por una plancha o sartén caliente.



5 Para acompañar las brochetas **agrega** a la Ensalada Tierna Florette, Rabanitos Florette laminados y daditos de manzana. **Sirve** las brochetas junto con la ensalada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Tierna Florette



Cilantro Florette



Rabanitos Florette

