

## **CREMA DE TOFU Y CACAHUETE.**

(4 personas).

### Ingredientes:

500 gramos de tofu.

1 cebolla.

2 puerros.

Aceite, sal, leche de soja , 300 gramos de cacahuete.

### Preparación

En una cazuela se le echa un chorrito de aceite de oliva.

Se corta la cebolla y los puerros en trocitos pequeños ,cuando el aceite este caliente se echan a la cazuela y se rehoga unos minutos.

Se corta el tofu en daditos pequeños y se añaden a la cazuela, se rehoga otros 5 minutos con cuidado de que no se quemem.

Se le añaden los cacahuetes machacados con un mortero y se reservan unos pocos. Se le echa agua unos 750 ml se sala y se tapa y se cuece a fuego lento unos 30 minutos aproximadamente. También se puede condimentar con salsa de soja

Pasados los 30 minutos se apaga, se le añade la leche a gusto ,depende del espesor que se quiera, teniendo en cuenta que el tofu cuando enfria espesa.

Pasamos todo por la batidora y le echamos un chorrito de aceite en crudo y por último añadimos los trocitos de cacahuetes que habíamos reservado a modo de tropezones.