

Filets de tofu amb curri

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 1 bloc de tofu japonès (250-300g)
- arròs japonès
- 1 ceba
- 2 tomàquets
- 2 dents dents d'all
- 2 cullerades de curri
- 350 ml de llet de coco
- 350 ml d'aigua
- 1-2 cullerades de farina de blat de moro

Temps:

- 45 min

Preparació:

1. Bullir l'arròs 18-20 min.
2. Tallar la ceba a daus i sofregir en una paella amb oli. Quan comenci a estar daurada afegir l'all picat i donar unes voltes.
3. Afegir el tomàquet tallat a daus, el curri i acabar de sofregir.
4. Afegir la llet de coco, l'aigua i la farina de blat moro (*la farina de blat de moro li dona el punt espès a la salsa*).
5. Deixar coure durant 30 min a foc lent. Anar removent.
6. Tallar el tofu a filets. Passar per la planxa amb dues gotes d'oli (*o sense*).
7. Quan el curri estigui fet, passar per la batidora (*o no, al gust de cadascú*).

Presentació

- Servir en un bol l'arròs amb el curri i els filets de tofu damunt.

Nota:

- El tofu es pot fer [arrebossat](#) també.

Posted in: Cuina Asiàtica, Plats Principals, Receptes | Tagged: Aigua, All, Arròs, Ceba, Curri, Farina De Blat De Moro, Llet De Coco, Tofu, Tomàquet | With 0 comments