



El otoño es una temporada perfecta para las peras. Al asarlas, resaltamos el sabor dulce y esta combinación de sabores es un complemento fantástico a nuestro suave tofu Kinu Goshi. Así que este otoño, vamos a probar esta ensalada de fusión: ensalada de pera y Kinu con perlas de wasabi.

Ingredientes:

- Tofu Kinu Goshi Somenoya (1 unidad)
- Pera (media)
- Baby leaf (20g)
- Vinagre balsámico (1 cucharada)
- Menta fresca (opcional)
- Perlas de wasabi (opcional)



Receta:

1. Corta la pera en gajos pequeños.



2. Asa los gajos por ambos lados.



3. Corta el tofu Kinu Goshi.



4. Comienza a montar el plato con las baby leaf y luego agrega el tofu y la pera asada.

5. Para terminar, aliñalo con vinagre balsámico y perlas de wasabi.

¡Acompañala con un cava joven!

