



Aceite de oliva virgen extra

Salsa de soja

Agua

Berenjena con tofu (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

80 g de tofu

1/2 berenjena

50 g de setas

25 g de avellanas o nueces peladas y tostadas

Cebollino

Vinagre de vino

Elaboración

1. Picar los frutos secos y mezclar en un bol con un chorro de aceite, unas gotas de vinagre y la salsa de soja.
2. Picar el cebollino y añadir a la mezcla.
3. Cortar el tofu a trocitos y disponer en un plato. Aliñar con la vinagreta de frutos secos y dejar macerar unos treinta minutos.
4. Disponer la media berenjena cortada a lo largo en un envase apto para microondas. Añadir dos cucharadas de agua, tapar y cocer unos cuatro o cinco minutos a máxima potencia.
5. Sacarla, separar la pulpa con una cuchara y cortarla a trozos grandes.
6. Lavar y trocear las setas si es preciso. Saltear en una sartén con unas gotas de aceite a fuego medio. Pimentar y reservar.
7. Dorar la berenjena a fuego vivo en la misma sartén antiadherente con unas gotas de aceite.
8. Introducir la berenjena y las setas en un recipiente alto, aliñar con unas gotas de soja, un chorrito de aceite y un poco de agua. Triturar hasta formar un puré homogéneo. Si es preciso, añadir más líquido hasta conseguir la textura deseada.
9. Triturar también el tofu marinado, añadiéndole una cucharada de puré de berenjena y un poco de agua, hasta formar un puré homogéneo. Si es preciso, añadir más líquido hasta conseguir la textura deseada. Tamizar si se observan grumos.
10. Servir en un plato el triturado de berenjena y setas. Añadir el triturado de tofu a pequeñas porciones simulando dados.

Recomanacions

En caso de disfagia, se recomienda tamizar o colar siempre los purés para conseguir que sean homogéneos y sin grumos, y asegurarse de que todos se encuentran en un mismo nivel de textura.