Ceviche de soya

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Ceviche de soya

INGREDIENTES

- 4 tz de agua
- 1 cda. de consomé de vegetales
- 1 tz de soya texturizada

Para el ceviche:

- ¼ de tz de jugo de limón
- 1 pepino pelado sin semillas y picado en cubos
- 2 jitomates sin semillas picados en cubos
- ½ cebolla morada picada finamente
- 2 chiles jalapeños sin semillas picados finamente
- ½ tz de cilantro picado
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de salsa picante
- 1 cda. de sal
- Pimienta al gusto
- ¼ de tz de cátsup (Tecnología Doméstica)

Para servir:

- Tostadas de maíz
- Aguacate
- Limón
- Salsa picante
- Mayonesa de “tofu“ (Tecnología Doméstica)

PROCEDIMIENTO

1. Coloca el consomé de vegetales y la soya en una cacerola con 4 tazas de agua hirviendo y cocina por 15 minutos.
2. Pasado este tiempo deja que la soya se enfríe, ponla en un tazón con un colador y una manta de cielo. Exprime hasta extraerle toda el agua.
3. En un tazón pon la soya y el resto de los ingredientes, mezcla y refrigera por 2 horas.
4. Sirve en tostadas o galletas.

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube** PROFECO tv
https://www.youtube.com/@profecotv