

# Feta de Tofu

## INGREDIENTES

- 1 bloque de tofu extra firme (12 a 16 oz)
- 1 cda. de orégano seco
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 1 cda. de sal
- 1 limón
- Agua

## ELABORACION

- 1 Primero corta el tofu extra firme en cubos de ½ in. Exprime el jugo de limón.
- 2 Coloca el tofu extra firme en cubos en un recipiente apenas lo suficientemente grande para contenerlo. Agrega el orégano seco, el ajo en polvo y la sal sobre el tofu, en el centro. Vierte el jugo de limón directamente sobre las especias para que se distribuyan sobre el tofu. Añade suficiente agua para cubrir completamente el tofu.
- 3 Cubre y refrigera durante toda la noche. Sirve frío en ensaladas u otros platillos.