

Lista de ingredientes para la receta Sopas Japonesas

Guarnición Misoshiru

- Tofu 50 grs.
- Cebolla de verdeo 50 grs.
- Wakamé seco (alga marinas) 10 g

Kaisumashi (Sopa de Mejillones)

- Sal fina Una pizca
- Dashinomoto 10 g
- Cebolla de verdeo 50 grs.
- Mejillones 800 g
- Fumet de pescado blanco 300 cc

Misoshiru (consomé de miso)

- Katsuobushi (bonito seco ahumado) 1 cda.
- Miso (poroto de soja fermentado) 1 cda.
- Fumet de pescado blanco 300 cc

Osumashi

- Lima 1 Unidad
- Agua 1/2 L
- Sal fina Una pizca
- Huevos de codorniz duros 2 Unidades
- Tubo de Calamar 1 Unidad
- Tamago yaki (omellette de huevo Japonés) 1 Unidad
- Dashinomoto 10 g
- Cebolla de verdeo 50 grs.
- Langostinos Frescos 4 Unidades
- Ajinomoto 1 cdita.