Agua de tomates y jengibre con chaucha de poroto de soja al vapor + Sopa fría de palta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua de tomates y jengibre

Albahaca: 10 Hojas
Tomates: 6 Unidades
Jengibre: 1 Nuez
Ajo: 2 Dientes
Cebolla Morada: 1 Unidades

Miso shiru

Caldo de pescado: 1 L
Tofu ahumado: 100 g
Brotes de soja: 1 Taza
Salsa de soja: 1 cdita.
Pasta de miso: 1 cdas.

Sopa fría de palta

Hojas de cilantro: 1 Taza
Paltas: 2 Unidades
Jugo De Lima: 1/4 Taza
Leche de coco: 1 Taza
Chile jalapeño: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Agua de tomates y jengibre

- Corte los tomates en cuartos.

- Pele y corte la *cebolla* groseramente.
- Pele los dientes de *ajo*.

Sopa fría de palta

- Abra las paltas al medio y quite la pulpa.
- Pique el *chile* jalapeño.

Miso shiru

- Coloque el caldo de pescado en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore la pasta de *miso*, mezcle y añada la salsa de soja, cocine unos minutos.
- Corte el *tofu* ahumado en pequeños bastones.

Armado

- Coloque en una procesadora los tomates junto con la *cebolla*, los dientes de *ajo*, las hojas de *albahaca* y el **jengibre**, procese y luego tamice con un lienzo
- Una vez obtenida el agua de tomates vierta en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo.
- Coloque en un recipiente la pulpa de las paltas, las hojas de *cilantro* el *chile* jalapeño, *jugo* de lima y leche de coco, procese con un mixer.

Presentación

- Coloque en vasos brotes de soja, luego incorpore bastones de *tofu* ahumado y llene con la **sopa** de *miso* shiru.
- Sirva en copas largas la *sopa* fría de **palta**
- Por ultimo presente en copas bajas el agua de tomates y *jengibre*.

Tips

-

- Tomate

- La palabra *tomate* viene del náhuati “tomatl”
- Es rico en vitaminas y minerales como el potasio y el magnesio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agua-de-tomates-y-jengibre-con-chaucha-de-poroto-de-soja-al-vapor-sopa-fria-de-palta