

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

Brotos 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 náhuatl "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>