Bibimbap con Sopa Miso

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n
Ajo picado: 1 Diente
Cebolla pluma salteada: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Portobellos: 100 Gramos
Zuchini en láminas salteado: 100 Gramos
Aceite Neutro: c/n
Arroz blanco: 300 Gramos
Espinaca blanqueada: 100 Gramos
Manteca: c/n
Zanahoria en juliana salteada: 80 Gramos

Salsa

Aceite de Sésamo: 1 cdta
Azucar: 1 cdta
Salsa de soja: 2 cdas
Gouchujang: 1 cda
Vinagre: 1 cda

Sopa miso

Caldo de verduras: c/n
Miso: 50 Gramos
Wakame hidratada: c/n
Cebolla de verdeo fileteada: 20 Gramos
Tofu: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- **Bibimbap**
- Filetear *hongos* portobellos y *saltear* en sartén caliente con *manteca* y *ajo* picado hasta *dorar*
- Reservar
- *Condimentar* la *espinaca* blanqueada con salsa de soja, aceite de *sésamo*, sal y mezclar.
- En la ollita pequeña elegida calentar aceite de *sésamo* (cubrir la base).
- Agregar *arroz* blanco y dejar que se ponga crocante a fuego fuerte

- En sartén con aceite neutro hacer un *huevo* frito, *condimentar* con sal y agregar sobre el *arroz* blanco en su ollita.
- Agregar acomodando zanahorias salteadas, zuchinis salteados, cebollas salteadas, espinacas condimentadas y por último los portobellos.

Salsa

- En un bowl mezclar azúcar, gouchujang, *vinagre*, salsa de soja, aceite de *sésamo* hasta integrar.

Sopa miso

- Cortar *tofu* en cubos de 1 x 1 y llevar a una *cacerola* con caldo de verduras hirviendo.
- Agregar wakame hidratado picado y dejar cocinar a fuego suave por 3 minutos.
- Disolver el **miso** con una cuchara de caldo y añadir a la olla de caldo, mezclar, integrar y dejar cocinar 5 minutos.

Armado

- Servir el bibimbap en la olla y en un bowl servir la **sopa** con *cebolla* de verdeo por encima.
- Acompañar con la salsa picante.
- Al momento de comer mezclar todos los ingredientes

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bibimbap-con-sopa-miso