Misoshiru y udon



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz: 300 grs.

Glaseado de vegetales

Aceto balsámico: 1 cdas.

Misoshiru

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Miso: 1 cda.
Tofu consistencia de algodón: 200 g

Pickles

Nabos: 2 Unidades
Vinagre de Arroz: 2 L

Udon

Morrón colorado: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Espinaca: 100 g
Zapallitos: 2 Unidades
Vino de arroz: 1 cda.
SPAGHETTI: 300 g
Bokchoy: 100 g

Preparación de la Receta

- Lave muy bien el *arroz* y cocine en vapor.

Misoshiru

- En una *cacerola* con agua hirviendo disuelva el caldo.
- Agregue el *miso*, revuelva hasta disolverlo y cocine hasta que rompa el hervor.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Corte el *tofu* en cubos.
- En bowl individuales disponga el *tofu*, la *cebolla* de verdeo y cubra con el caldo.

Udon

- Cocine los fideos en abundante agua hirviendo.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *morrón* y los zapallitos en bastones.
- En un wok caliente el aceite de *sésamo*.
- Saltee la *cebolla*, el *morrón* y los zapallitos removiendo hacia las paredes del wok.
- Agregue el bokchoy, la *espinaca*, los brotes de soja y los fideos.
- Rocíe con el vino y la salsa de soja.

Pickles

- Corte el *nabo*, la *zanahoria* y el pepino en finas rodajas.
- Mezcle las verduras con el *vinagre* de *arroz*.

Presentación

- Sirva el udon en platos individuales.
- Acompañe con el *arroz* blanco, los *pickles* y la *sopa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/misoshiru-y-udon