Misoshiru

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Fumet de pescado blanco: 300 cc
Nabos: 100 g
Algas wakamé hidratada: 20 g
Miso rojo: 1 Cucharadita
Katsobushi (Bonito curado en escamas): 10 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Tofu duro: 200 g

Preparación de la Receta

- Calentar el fumet de pescado, apagar el fuego y agregar katsobushi
- Dejar infusionar por 15 segundos, colar y volver el liquido al fuego en la olla.
- Agregar a la olla bastaones pequeños de *nabo* y cocinar por 2 minutos.
- Añadir *miso* rojo, retirar del fuego y mezclar para disolver.
- Acomodar en el fondo del cada bowl para servir la *sopa* wakame hidarata en juliana, los cubos de *tofu*, los trozos de *nabo* cocidos y cubrir con el caldo *miso*.
- Terminar con *cebolla* de verdeo al bies por encima.

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