

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 líquido al fuego en la olla.
- Agregar a la olla bastiones pequeños de *nabo* y cocinar por 2 minutos.
- Añadir *miso* rojo, retirar del fuego y mezclar para disolver.
- Acomodar en el fondo de cada bowl para servir la *sopa wakame* hidratada 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>