

Sopa andina de llama

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 50 cc

Pimienta sansho (pimienta verde japonesa): A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sopa

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Habas: 100 g

Papas andinas: 5 Unidades

Cilantro Picado: A gusto

Azucar: 1 cdita.

Ajo rallado: 1 cda.

Lomo de llama: 600 g

Shiso deshidratado: 1 cdita.

Alga nori: 1/2 Lámina

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de ave clarificado: 1 1/2 L

Maíz diente de caballo: 100 g

Aceite de Sésamo: 5 Gotas

Preparación de la Receta

- Cloque en un bowl el shiso deshidratado junto con el *ajo* rallado, salsa de soja y sazone con pimienta sansho, mezcle e incorpore el *lomo*.
- Cubra el bowl con papel film y deje *marinar* en la heladera durante 1 hora aproximadamente
- Transcurrido el tiempo de marinación retire el *lomo* y séquelo con papel absorbente.

Sopa

- En una olla con abundante agua cocine las papas con piel hasta que estén tiernas
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee las *habas* junto con el maíz diente de caballo, sazone con sal y pimienta.
- Lleve el caldo de ave a fuego y sazone con sal y azúcar, mezcle
- Justo en el momento antes de retirar del fuego añada unas gotas de aceite de sésamo.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de todas sus caras, luego termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos
- Retire y deje reposar sobre papel absorbente.
- Corte el *lomo* en finas laminas.
- Una vez tiernas las papas retírelas del agua y corte algunas a la mitad y otras en rodajas.
- En un plato hondo forme un colchón con las laminas de *lomo*, encima disponga las *habas* y el maíz salteado y por ultimo el caldo.
- Corte el alga nori en tiras bien finitas.

Presentación

- Acompañe con las papas andinas.
- Decore con hojas de *cilantro* y tiras de alga nori.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-andina-de-llama>