

# Sopa asiática con setas y fideos



## Ingredientes

**Tofu:** 250 g

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Fideos de arroz instantáneos:** 200 g

**Leche de coco:** 200 ML

**Chile fresco o seco:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Sal y pimienta al gusto:**

**Setas variadas :** 200 g

**Trozo de jengibre fresco:** 1 Unidad

**Caldo vegetal:** 1 Litro

**Aceite de sésamo o de girasol:** 2 - 3 Cucharadas

**Crema De Maní:**

**Salsa de soja:** 0 A gusto

## Preparación de la Receta

- Picamos el *tofu* y las setas en dados
- Lo colocamos en la cesta de airfryer y ponemos un poco de aceite
- Cocinamos a 200°C durante 10-12 minutos.
- Mientras se cocinan el *tofu* y las setas, calienta el caldo vegetal y remoja los fideos en agua caliente o lo que indique el fabricante.
- Calienta 1–2 cucharadas de aceite en un pequeño cazo hasta que empiece a humear ligeramente
- Mientras tanto, en el plato de emplatar ponemos *ajo* rallado, *jengibre* rallado, *crema* de cacahuètes, *chile* y *cebolleta* picados
- Una vez el aceite esté caliente, vierta con cuidado un poco de aceite sobre los ingredientes para que suban los aromas.
- Agregamos los fideos remojados al plato, las setas y el *tofu* cocinados y cubrimos con caldo
- Terminamos regando con un poco de salsa de soja y leche de coco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-asiatica-con-setas-y-fideos>