Sopa de brócoli y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 400 cc
Colas de langostinos crudos: 10 Unidades
Salsa de soja: Cantidad deseada
Flores de brócoli: 150 g
Huevo: 1 Unidad
Ajo: 1/2 Diente
Sal: Cantidad deseada
Sake: 30 cc

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Abrimos en mariposa las colas de **langostinos** frescos.
- Luego, calentamos el caldo de *pollo* y agregamos las flores de **brócoli**, el ½ diente de *ajo* rallado, el *sake*, un chorrito de salsa de soja y sal
- Mezclamos y dejamos cocinar suavemente.
- Batimos el *huevo* en un bol y dejamos caer en forma de hilo en el caldo de cocción.
- Por último, añadimos los *langostinos* y cocinamos durante 1 minuto aproximadamente.
- Servimos en un tazón de **sopa**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-brocoli-y-langostinos