

# 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>