

Sopa de cinco colores

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fideos de arroz

Fideos de arroz hidratados: 150 g

Caldo De Pollo: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de algas: 1 Taza

Guarnición

Cebolla de verdeo picada: 1 cda.

Tofu fresco: 200 g

Hongos Portobello: 3 Unidades

Langostinos: 4 Unidades

Ají picante: 1 Una pizca

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Vino de arroz: 2 cda.

Aceite de Sésamo: 2 cdas.

Shitakes secos hidratados: 2 Unidades

Puré de Ajos: 1 cdita.

Varios

Cilantro Picado: Cantidad necesaria

Chauchas: 3 Unidades

Algas: 200 g

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Fideos de arroz

- Hidrate las algas durante una noche. Hierva durante 10 minutos el agua donde hidrató las algas y reserve.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo, añada la sal y cocine los fideos durante 1 minuto.

- Retire los fideos semi crudos, cuele y pase por agua fría.
- Ponga a calentar el caldo de *pollo* junto con el caldo de algas.
- Pele la *zanahoria* y añada al caldo junto con las chauchas.
- Retire las verduras, córtelas al bies y reserve.
- Incorpore al caldo los fideos, condimente con sal, pimienta y aceite de *sésamo*.

Guarnición

- Quite la cabeza de los *langostinos* y crúceles por el centro palitos de brochette.
- En una olla con agua hirviendo y sal cocine los *langostinos* durante 30 segundos.
- Retire los *langostinos* y quíteles los palillos.
- Colóquelos en un bowl con agua fría y pélelos.
- En una sartén con aceite caliente fría 2 de los *langostinos*.
- Haga un corte en el centro en forma de mariposa a los *langostinos* restantes.
- Inviértalos y colóqueles en el extremo uniendo las puntas, un *palillo*. Reserve.
- Licue el *tofu*, la *cebolla* de verdeo, el puré de *ajo* y condimente con sal y pimienta.
- Coloque los *langostinos* en una fuente para horno y rellene el centro con la pasta.
- Condiméntelos con *ají* picante y una gotas de aceite de *sésamo*.
- Gratínelos en horno.
- Con un cuchillo forme una estrella en la parte superior de los *hongos*.
- En una sartén con aceite caliente grille los *hongos* y condimente con sal y pimienta.
- Retire y desglace con vino de *arroz*.

Armado

- En un plato coloque los fideos con un poco de caldo.
- Añada los *langostinos* sobre los fideos y alrededor de estos coloque los *hongos*.

Presentación

- Decore con las verduras cortadas al bies y el *cilantro* picado.

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