# 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**