

Sopa Miso Shiru

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Daiquiri de albahaca

Ron: 1/2 Taza

Albahaca: 50 g

Azucar: 3 cdas.

Jugo De Lima: 1 Unidad

Jugo de Naranja: 4 Unidad

Hielo: Cantidad necesaria

Salsa

Jugo De Lima: 1 Unidad

Salsa de soja: 6 cdas.

Vinagre de Alcohol: 1 cda.

Sake: 3 cdas.

Mirin: 4 cdas.

Sopa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Miso: 2 cdas.

Katsuobushi: 1/2 Sobre

Tofu: 100 grs.

Arroz: 1 1/2 Taza

Tiradito de lenguado

Mostaza japonesa: 2 cdita.

Nabo: 1/2 Unidad

Togarashi: 1/2 cda.

Wasabi: A gusto

Jengibre rallado: 1 cda.

Kiuri: 1 Unidad

Filete de lenguado fresco: 3 Unidades

Nabo rallado: 2 cda.

Preparación de la Receta

Sopa

- Envuelva el *tofu* en un repasador y déjelo reposar unas horas, luego córtelo en cubos de 1cm de lado aproximadamente.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Lave el *arroz* con abundante agua, hasta que salga completamente transparente y luego déjelo reposar unas horas sobre un repasador.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente agregue el *katsuobushi*, tape y cocine durante 10 minutos, luego coloque la pasta de **miso** en un colador pequeño y sumérjalo dentro de la *cacerola* hasta que el **miso** se disuelva, cocine a fuego mínimo sin que el caldo llegue a *hervir*.
- Coloque el *arroz* en una *cacerola* y cubra con agua, cocine a fuego máximo 5 minutos y luego a fuego mínimo durante 15 minutos.

Tiradito de lenguado

- Mezcle el *nabo* rallado con el *togarashi*.
- Corte el *nabo* en fina juliana, luego lave con abundante agua y escurra sobre un repasador.
- Hidrate la *mostaza* japonesa en agua hasta lograr una consistencia firme pero no dura ni líquida
- Hidrate el *wasabi* del mismo modo, incorpore de a gotas el agua para no pasarse.
- Corte el kiuri al medio, deseche las semillas y córtelo en finas rodajas.
- Corte los filetes de lenguado en finas tiras, a lo ancho y en contra de las fibras.

Salsa

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle bien.

Daiquiri de albahaca

- En una licuadora coloque las hojas de *albahaca*, *jugo de naranja* y *lima*, *ron*, azúcar y agregue hielo, licue.

Armado

- Acomode en un plato dos de los filetes de pescado superponiendo las tiras en forma circular, luego del mismo modo hacia el centro del plato acomode las rodajas de kiuri y por último el *nabo* en juliana.
- Con las tiras del filete restante, superponga las puntas como formando una hilera larga, luego enrolle formando una roseta, acomódela en el centro del plato.
- Sirva en recipientes individuales cubitos de *tofu*, *cebolla* de verdeo picada y encima la **sopa**.

Presentación

- Acompañe los tiraditos de lenguado con el *wasabi* y la *mostaza* japonesa.
- Sirva la *sopa*

- Acompañe con el *arroz* blanco y la salsa.
- Sirva el daiquiri de *albahaca* en copas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-miso-shiru>