

Sopa Miso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta de miso: 1 Cucharada

Alga wakame: 5 Gramos

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Caldo dashi: 500 Centímetros cúbicos

Tofu: 200 Gramos

Champiñones: 2 Unidad

Preparación de la Receta

- Disolver en un bowl pequeño la pasta de **miso** con un poco de dashi caliente
- Incorporar esto a una olla con el dashi restante, añadir alga wakame y llevar a hervor por 3 minutos.
- Acomodar en cada bowl individual cubos de *tofu*, *cebolla* de verdeo al bies y champiñones fileteados.
- Completar con el caldo caliente y servir.

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