

## **Sopa Miso**

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Pasta de miso: 1 Cucharada Caldo dashi: 500 Centímetros cúbicos

Alga wakame: 5 Gramos Tofu: 200 Gramos

Cebolla de verdeo: 1 Unidad 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