

Sopa Tributo al Tiburón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ajinomoto: 1 cda

Fecula De Maiz: 4 cdas

Pechuga con piel: 1 unidad

Ramas de apio: 5 Unidades

Salsa sambal: 2 cdas

Vinagre de vino tinto: 2 cdas

Cebolla: 1 unidad

Muslo de pollo con piel: 1 unidad

Pierna de pollo con piel: 1 unidad

Salsa de soja: 2 cdas

Surimi: 300 grs

Ajo: 3 Unidades

Acompañamiento

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Germen de soja: 1 Taza

Cilantro: 1 Manojó

Preparación de la Receta

- Cocinar el *pollo* en agua caliente con *cebolla*, *ajo* y *apio* por 35 minutos.
- Picar únicamente la *pechuga* sin piel en cubos pequeños.
- Picar finamente el *surimi*.
- Retirar la *cebolla* y el *apio* del caldo.
- *Sazonar* el caldo caliente con sal y pimienta negra molida.
- Hidratar la fécula maíz con agua y agregar al caldo caliente.
- Cocinar hasta espesar.
- *Sazonar* *ajinomoto*.
- *Sazonar* con *vinagre* de vino tinto y salsa soya.
- Agregar el *pollo* y el *surimi* picado.
- Servir caliente.

Acompañamiento

- Servir acompañado de *cebolla* cambray, *cilantro* picado y germen de soja crudo.

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