# 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 Manojo

## 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 soya crudo.

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