Suimono



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Filet de lenguado: 50 grs
Langostinos: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: 200 grs
Hondashi: 10 grs
Tofu: 100 grs

Preparación de la Receta

- En una olla llevar a ebullición 500 cm3 de agua, 10 gramos de hondashi, una pizca de sal y apagar
- Reservar.
- En otra olla colocar el fondo reservado, el trozo de lenguado, *langostinos*, fina juliana de lima, *cebolla* de verdeo al sesgo y dados de *tofu*.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suimono