

SOPA MISO



INGREDIENTES

1 litro agua fría
1 trozo alga Kombu
40 g alga wakame
2 cucharadas HON DASHI
20 g miso rojo
80 g miso blanco
Parte verde de la cebolleta
100 g tofu pasteurizado

SOPA MISO

MODO DE HACERLO

Hidratar el alga wakame y el alga kombu.

Calentar el agua con el alga kombu y poner las dos cucharadas de hon dashi. Calentar sin que llegue a hervir (si hierve pierde las propiedades digestivas).

Añadir el miso rojo, el miso blanco hasta diluir.

Poner en una soperita la parte verde de la cebolleta muy picada, el tofu en cubitos y el alga wakame.

Servir la sopa encima.