



Sopa de miso

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 800 ml de *Agua*
- *Caldo dashi instantáneo (dashinomoto)*
- 2 Cucharadita(s) de *Algas wakame*
- 3 Cucharada(s) de *Miso*
- 150 g de *Tofu blando*
- 3 Ud. de *Cebolla tierna*

Preparación

Paso 1 - Preparar ingredientes

Cortamos el tofu a dados pequeños y ponemos las algas nori en remojo.

Paso 2 - Preparar dashi

Ponemos el agua y los polvos de dashi en una olla que llevaremos a ebullición. Cuando empiece a hervir añadimos las algas wakame y hervimos un minuto.

Paso 3 - Disolver el miso

A la vez habremos separado un poquito del caldo que estamos preparando para disolver el miso. Removemos con una cuchara para ayudar a disolver.

Paso 4 - Añadir ingredientes a la olla

Después de hervir las algas un minuto aproximadamente y el miso se este disuelto añadimos a la olla el miso y el tofu y hervimos un minuto mas.

Paso 5 - Emplatar

Serviremos en cuencos con un poquito de cebolla tierna trinchada , utilizaremos la parte verde.