



SOPA DE MISO Y ALGAS CON TOFU

Ingredientes

1l y ½ litro de agua
1 cebolla
1 zanahoria
1 rama de apio
2 tiras de alga wakame remojada y cortadas muy finas
3 cucharadas de miso
1 Cebolleta
100 gr Tofu
Pizca de sal

Preparación sopa de miso:

Añadir en el vaso la cebolla, la zanahoria y el apio trocear 4 seg Vel 4
Poner el agua y la sal y cocinar 20 min temp Varoma Vel 1.
Colar el caldo a través del cestillo
Después añadir al caldo el alga wakame y dejar a cocinar durante otros 5 minutos a la misma temperatura y Velocidad
Añadir por último el tofu en dados y cocinar 1 minuto más Vel cuchara giro inverso.
Por último en una taza diluir las cucharadas de miso con un poco del caldo caliente y añadir la mezcla a la cazuela.
Servir con un poco de cebolleta fresca picada.