

Caldo de setas con alcachofa y acedera

Tiempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **20 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el tupinambo:

- 1,5 kg** de tupinambo, pelado y troceado de forma irregular
- 100 ml** de aceite de oliva
- 20 g** de ajo prensado
- 10 g** de tomillo
- 20 g** de sal

Para el caldo de setas:

- 1 kg** de setas silvestres variadas, limpias
- 200 g** de chalotas, cortadas en láminas finas
- 1 l** de caldo de setas silvestres
- 200 ml** [Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke](#)

Para la tempura de acedera:

- 10** hojas de acedera
- 100 g** de preparado para tempura
- Aceite vegetal neutro para freír
- 20 g** de shichimi togarashi (mezcla de especias japonesa)
- 20 g** de hierbas silvestres

PREPARACIÓN

Pasos 1

Precaliente el horno a 200 °C (con ventilador).

Pasos 2

Mezcle el tupinambo con el aceite, el tomillo, el ajo y la sal, y áselo en una bandeja de horno durante 20–25 minutos.

Pasos 3

Mientras tanto, saltee las setas y las chalotas en una sartén con aceite a fuego fuerte durante 2–3 minutos. Añada el caldo de setas. Lleve a ebullición e incorpore la Kikkoman salsa Poke.

Pasos 4

Prepare la masa de tempura siguiendo las instrucciones del paquete. Sumerja las hojas de acedera y fríalas en abundante aceite a unos 170 °C hasta que queden crujientes. Sazone con el togarashi.

Pasos 5

Para servir, disponga las setas silvestres con abundante caldo en platos hondos. Coloque el tupinambo por encima y termine con la tempura de acedera y las hierbas silvestres como guarnición.