

# Pho chay vietnamita vegetariano

Tiempo total **60 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para el plato:

- 500 g** de tofu cortado en dados (aprox. 1 × 1 cm)
- 200 g** de zanahoria cortada en tiras finas
- 200 g** de setas shiitake laminadas
- 300 g** de fideos de arroz secos

### Para el caldo:

- 50 ml** de aceite vegetal
- 150 g** de cebolla cortada en rodajas
- 50 g** de jengibre cortado en rodajas
- 3 l** de caldo de verduras
- 15 g** de ajo finamente picado (3 dientes)
- 100 g** de daikon cortado en trozos
- 4** estrellas de anís
- 4** vainas de cardamomo
- 4** ramas de canela
- 200 ml** [Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten](#)

### Guarnición:

- 200 g** de brotes de judía mungo
- 100 g** de cebolleta finamente cortada
- 10** ramitas de cilantro
- 10** gajos de lima

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Caliente el aceite vegetal en una olla grande y saltee la cebolla y el jengibre durante 1–2 minutos. Vierta el caldo de verduras y añada el ajo, el daikon, el anís estrellado, el cardamomo y la canela. Deje hervir a fuego suave durante unos 30 minutos para que los aromas y sabores se intensifiquen. Cuele el caldo para retirar las especias y las verduras y vuelva a ponerlo en la olla. Añada la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman.

### Pasos 2

Añada el tofu, la zanahoria y las setas shiitake y cocine a fuego suave durante unos 10 minutos.

### Pasos 3

Cueza los fideos de arroz por separado siguiendo las instrucciones del paquete, escúrralos y aclárelos con agua fría.

### Pasos 4

Reparta los fideos entre los cuencos, vierta por encima el caldo caliente con las verduras y el tofu y sirva coronando con los brotes de judía mungo, la cebolleta, el cilantro y un gajo de lima.