

Sopa asiática de pollo con jengibre y rábano

Tiempo total **90 Mins.** 90 Mins. Tiempo de cocción **70 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el caldo:

1,5 kg de muslos de pollo deshuesados, cortados en trozos grandes
Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada

2 l de caldo de pollo

3 anises estrellados

2 ramas de canela

1 Ralladura de 1 naranja

100 g de jengibre

Para el relleno:

500 g de fideos de arroz

500 g de espinacas

50 ml Kikkoman Toasted Sesame Oil

700 g de rábano blanco en rodajas finas

50 ml Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi

Adicionales:

2 bandejas de berros, picados

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lleve los muslos de pollo a ebullición junto con la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, el anís estrellado, la canela, la ralladura de naranja, el jengibre y el caldo de pollo. Deje hervir a fuego suave durante aproximadamente 90 minutos, retirando de vez en cuando las impurezas de la superficie.

Pasos 2

Mientras se cocina el caldo, cueza los fideos de arroz según las instrucciones del paquete. Escalde las espinacas brevemente, mánelas con el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y dispóngalas en porciones de unos 50 g. Mezcle suavemente el rábano con el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman, deje marinar unos minutos y forme nidos de aproximadamente 60 g.

Pasos 3

Divida los fideos, las espinacas, el rábano y el pollo en los cuencos de sopa y añada el caldo caliente. Sirva con una pequeña guarnición de berros.