KIKKOMAN

Caldo verde portugués con tofu ahumado

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.627 kJ / 390 Kcal

Grasas: **21,5 g** Proteínas: **16,5 g**
Carbohidratos: **30,9 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1	cebolla pequeña
1	diente de ajo
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
300 g	de patatas
1	hoja de laurel
500 ml	de agua
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
150 g	de col rizada fresca (o congelada)
100 g	de tofu ahumado
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Adicionales:

2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
	Pimienta negra recién molida al gusto
	Nuez moscada molida
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
2 cucharaditas	de cebolla frita crujiente

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cebolla pequeña - **1** diente de ajo - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **300 g** de patatas - **1** hoja de laurel
Corte la cebolla en dados y pique finamente el ajo. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una cazuela y rehogue ambos suavemente. Corte las patatas en dados, añádalas junto con la hoja de laurel y rehogue brevemente.

Pasos 2

500 ml de agua - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Añada el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen, lleve a ebullición y deje hervir a fuego suave durante unos 15 minutos. Retire la hoja de laurel y triture la sopa; debe quedar muy cremosa, aunque con una textura todavía ligera.

Pasos 3

150 g de col rizada fresca (o congelada)
Corte la col rizada en tiras muy finas (si utiliza col rizada congelada, descongélela previamente), incorpórela a la sopa, lleve de nuevo a ebullición y deje cocer tapado durante 3–5 minutos.

Pasos 4

100 g de tofu ahumado - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Corte el tofu en dados. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una sartén pequeña y dórelo hasta que quede crujiente. Sazónelo después con la Kikkoman salsa de soja.

Pasos 5

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - Pimienta negra recién molida al gusto - Nuez moscada molida - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **2 cucharaditas** de cebolla frita crujiente

Ajuste el punto de sazón de la sopa con la Kikkoman salsa de soja, pimienta y nuez moscada y repártala en cuencos. Rocíe con el Kikkoman aceite de sésamo, incorpore el tofu del paso 4 y la cebolla frita crujiente, y sirva.