

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 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado
300 g de patatas
1 hoja de laurel
500 ml de agua
2 Kikkoman Preparado
cucharadas 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 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadita naturalmente
fermentada
Adicionales:
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
Pimienta negra recién
molida al gusto
Nuez moscada molida
1 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado
2 cucharaditde cebolla frita crujiente
as

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.