

# Grizgaluska leves (sopa de sémola con dumplings)

Tiempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**1.380 kJ / 332 Kcal**

Grasas: **22,6 g** Proteínas: **9,4 g**  
Carbohidratos: **21,7 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

### Dumplings de sémola:

**125 ml** de leche  
**30 g** de mantequilla  
**40 g** de sémola de trigo duro  
**1** yema de huevo  
**1** [Kikkoman Preparado](#)  
**cucharadita** [para sopa de Fideos](#)  
[Ramen Concentrado -](#)  
[Sabor a Shoyu \(Salsa de](#)  
[Soja\)](#)  
**2 pellizcos** de nuez moscada molida

### Verduras:

**1** zanahoria  
**2** cebolletas  
**120 g** de brócoli  
**1 cucharada** [Kikkoman aceite de](#)  
[Sésamo Toastado](#)  
**600 ml** de agua  
**2** [Kikkoman Preparado](#)  
**cucharadas** [para sopa de Fideos](#)  
[Ramen Concentrado -](#)  
[Sabor a Shoyu \(Salsa de](#)  
[Soja\)](#)

### Para decorar:

**3** de perejil picado  
**cucharadas**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

#### Para los dumplings de sémola:

**125 ml** de leche - **30 g** de mantequilla - **40 g** de sémola de trigo duro - **1** yema de huevo - **1 cucharadita** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#) - **2 pellizcos** de nuez moscada molida  
Lleve la leche y la mantequilla a ebullición en un cazo pequeño. Añada la sémola en forma de lluvia y cueza sin dejar de remover hasta que la mezcla se desprege de las paredes del cazo. Deje enfriar, incorpore la yema de huevo y sazone con la Kikkoman base de sopa para ramen y nuez moscada.

### Pasos 2

**1** zanahoria - **2** cebolletas - **120 g** de brócoli - **1 cucharada** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)  
**600 ml** de agua - **2 cucharadas** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)  
Corte la zanahoria en dados y la cebolleta en aros, y divida el brócoli en pequeños ramilletes. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una cazuela y sofría suavemente las verduras. Añada el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen y lleve a ebullición.

### Pasos 3

**3 cucharadas** de perejil picado  
Con ayuda de dos cucharaditas, tome pequeñas porciones de la masa de sémola y forme pequeños dumplings ovalados. Déjelos caer en la sopa caliente y cueza a fuego suave durante unos 10 minutos, hasta que suban a la superficie. Reparta

la sopa en cuencos, espolvoree con el perejil y sirva.