KIKKOMAN

Sopa china sanratan / suan la tang

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

Información nutricional (por porción)
1.274 kJ / 306 Kcal

Grasas: **14,5 g** Proteínas: **16,6 g**
Carbohidratos: **30,4 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1	diente de ajo
1	guindilla roja pequeña de picor suave
1 cm	trozo de jengibre
1	zanahoria
250 g	de setas shiitake (o champiñones)
4	cebolletas
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
700 ml	de agua
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1	huevo
100 g	de tofu
1 cucharada	de fécula de patata
2 cucharadas	de agua fría
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml)
1 cucharadita	de miel líquida
1 cucharada	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 diente de ajo - **1** guindilla roja pequeña de picor suave - **1 cm** trozo de jengibre
Pique finamente el ajo y la guindilla, ralle el jengibre y mezcle todo.

Pasos 2

1 zanahoria - **250 g** de setas shiitake (o champiñones) - **4** cebolletas - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Corte la zanahoria en tiras finas, las setas en dados y la cebolleta en aros finos (reserve 1 cucharada para decorar). Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una cazuela y sofría durante unos 4 minutos hasta que las verduras estén ligeramente doradas. Incorpore la mezcla de chile y rehogue durante aproximadamente 1 minuto más.

Pasos 3

700 ml de agua - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Incorpore el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen, lleve a ebullición y deje hervir a fuego suave durante unos 5 minutos.

Pasos 4

1 huevo
Bata bien el huevo y viértalo poco a poco en la sopa caliente mientras remueve constantemente.

Pasos 5

100 g de tofu - **1 cucharada** de fécula de patata - **2 cucharadas** de agua fría - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2**

cucharadas Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml) - **1 cucharadita** de miel líquida - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas

Corte el tofu en dados de 2 × 2 cm. Mezcle la fécula de patata con el agua, añádala a la sopa y lleve brevemente a ebullición. Condimente con la Kikkoman salsa de soja, el Kikkoman aderezo para arroz de sushi y la miel. Incorpore el tofu y deje calentar unos instantes. Reparta en cuencos, añada la cebolleta reservada del paso 2, las semillas de sésamo tostadas, y sirva.