KIKKOMAN

Sopa japonesa de arroz y setas

Tiempo total **12 Mins.** **7 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.078 kJ / 257 Kcal

Grasas: **7,9 g** Proteínas: **6,6 g**
Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 ml	water
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1	celery stalk
100 g	carrot
80 g	shiitake mushrooms (or button mushrooms)
200 g	cooked rice from the day before (or cold rice/leftovers)
1	cebolleta
0,25	de hoja de nori
	pimienta negra recién molida al gusto
2 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
2 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 ml de agua - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **1** tallo de apio - **100 g** de zanahoria
Lleve a ebullición el agua con la Kikkoman base de sopa para ramen. Corte el apio y la zanahoria en dados, incorpórelos y cueza durante unos 4 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Retire la espuma que vaya formándose.

Pasos 2

80 g de setas shiitake (o champiñones) - **200 g** de arroz cocido del día anterior (o arroz frío/sobras) - **1** cebolleta - **0,25** de hoja de nori
Corte las setas en trozos pequeños, añádalas junto con el arroz cocido y caliente todo durante unos 2 minutos. Corte la cebolleta en aros finos y el nori en tiras.

Pasos 3

Pimienta negra recién molida al gusto - **2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **2 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas
Sazone la sopa con la pimienta, la Kikkoman salsa ponzu limón y 1 cucharadita de Kikkoman aceite de sésamo. Reparta en cuencos, decore con la cebolleta, el nori, las semillas de sésamo y un poco de pimienta, rocíe con el resto del Kikkoman aceite de sésamo y sirva.