



Sopa de verduras y setas

Ingredientes (para 1 ración)

- 1/2 calabacín
- 1/2 zanahoria
- 400 ml de caldo de verduras
- 1 cebolla tierna
- 4 shiitakes
- 2 champiñones
- 1 c/s de pasta de miso (opcional)
- Sésamo tostado
- Brotos de soja
- Jengibre
- Pimienta

Elaboración

1. Lavar el calabacín y pelar la zanahoria. Cortar como espaguetis finos, con una mandolina o similar.
2. Lavar y cortar las setas a láminas.
3. Poner el caldo de verduras en una cazuela. Añadir el miso y diluir bien. Añadir el jengibre, las verduras y las setas. Hervir unos minutos a fuego suave hasta que las verduras y las setas estén al dente.
4. Apartar del fuego.
5. Emplatar y decorar con los brotes de soja, el sésamo tostado, una pizca de pimienta y servir.