



# Sopa de miso con fideos

## Ingredientes (para 4 raciones)

600 g de caldo vegetal o pollo

100 g de espaguetis blancos

100 g de tofu blando

50 g de espinacas

1 c/s de pasta de miso

1 c/c de jengibre en polvo (opcional)

Al gusto: un huevo cocido, aceite de oliva virgen extra, zanahoria cocida picada o champiñón picado.

## Elaboración

1. Calentar agua en un cazo y hervir los espaguetis según las especificaciones del fabricante.
2. Cortar el tofu a daditos y preparar los ingredientes opcionales que se quieran añadir.
3. En un cazo, calentar el caldo con el jengibre y las espinacas. Hervir durante dos minutos.
4. Retirar del fuego y añadir el miso, removiendo para disolver bien fuera de la fuente de calor.
5. Añadir el tofu.
6. Disponer los espaguetis con la sopa en un cuenco, incorporar los demás ingredientes y servir.

## Recomendaciones

Escoger los ingredientes opcionales según tolerancia.