

Sopa Miso

(para 2 personas)

Ingredientes

- 1 taza de agua por persona
- 1 taza de agua extra
- ½ puerro (cebollinos)
- Sobre con 10 judías verdes (vainicas)
- 1 cucharadita de Ajinomoto ó al gusto
- 1/8 de Tofu
- 3 cucharadas de pasta de soya
- 1 pizca de algas secas

Instrucciones

1. Ponga a hervir el agua en una olla.
2. Cuando hierva el agua agregue el Ajinomoto, y tape la olla.
3. Corte en trozos pequeños las judías verdes (vainicas) y póngalas en el agua hirviendo.
4. Corte el puerro y agréguelo también.
5. Cocine a fuego medio.
6. Corte el Tofu en cuadritos, y póngalos también.
7. Apague el fuego.
8. Tome las 3 cucharadas de pasta de soya y póngalos en una taza con un poco del agua de la preparación, para disolver la pasta.



9. Mézclela con el resto de los ingredientes en la olla.
10. Agregue la pizca de algas secas y tape la olla.
11. Déjela reposar por 5 minutos.

¡Buen provecho!

