



## Sopa cremosa estilo japonés, con verduras congeladas miso y tofu



60 min



4 raciones



difícil

### Ingredientes



Brócoli congelado  
50 gr



Guisante congelado  
50 gr



Maíz dulce congelado  
50 gr



Espárrago congelado  
12 puntas



Aceite de oliva



Vinagre de jerez



Sal y pimienta rosa



Alga Konbu 5 g



Agua 500 ml



Miso 1 cucharadita



Tofu

VEGANO 100%

### Elaboración

Limpiar el konbu con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de sal. En una olla calentar el agua y el konbu a fuego medio.

Justo antes de que comience a hervir, retirar y añadir sal al gusto.

Añadir el miso poco a poco. Mover con varillas hasta que esté completamente disuelto. Añadir el tofu, apagar el fuego y dejar reposar.

Incorporamos las verduras

Añadir a la sopa miso: **guisantes**, **maíz**, **brócoli** y **espárrago** (sin descongelar) y triturar con ayuda de un robot hasta que quede una crema fina (al gusto).

En un cazo con agua caliente y con sal, meter unas puntas de **espárrago** sin descongelar. Dos minutos y cortamos la cocción con un bol con hielo. Reservar.

Corregir de sal. Añadir pimienta si queremos darle un punto picante y servir con un chorrito de aceite de oliva, unas gotas de vinagre de Jerez, un poco de tofu, un poco de pimienta rosa y las puntas de **espárrago**.

