



# Sopa de verduras y tofu



Tiempo de preparación: 35 minutos



Raciones: 3

## INGREDIENTES

- 200g tofu
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 nabo
- ½ calabacín
- Setas shitake (opcional)
- 1 vaso de fideos de garbanzo
- 1 cucharada de miso (opcional)

## PREPARACIÓN

1. Sofríe las verduras en un olla durante 10 minutos.
2. Añade 1,5-2L de agua y hierve 10 minutos más.
3. Tritura bien todo hasta que quede un caldo homogéneo.
4. Añade el tofu en dados, las setas y los fideos, deja cocer hasta que los fideos ablanden bien.
5. Cuando temple, añade la cucharada de miso
6. Sirve de forma opcional con especias Tajín.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas