

SOPA CON RABANO DAIKON Y MISO

Ingredientes para 4 raciones

- 2 zanahoria
- 1 ramita apio
- 1 hoja kale crespita
- 1 cebolleta pequeña
- 1/2 puerro
- 1 rábano daikon pequeño
- 1 puñado setas shiitake
- 2 litros agua
- 1 cucharada miso
- Perejil
- 1 puñado de fideos (opcional)



Preparación:

- 1º. Trocear todos los ingredientes en taquitos muy pequeños y ponerlos a cocer en una cazuela con los 2 litros de agua 20 minutos.
- 2º. Añadir la cucharada de miso en un vaso con un poquito de agua para que se vaya deshaciendo solo.
- 3º. Una vez que haya entrado en ebullición el agua, añadir un puñado de fideos.
- 4º. Retirar la sopa del fuego y añadir el agua en el que hemos deshecho el miso a la cazuela. Se recomienda no cocinar el miso para aprovechar todas sus propiedades.
- 5º. Revolver la sopa con un cazo para que el miso se integre bien y servir bien caliente. Añadir perejil fresco por encima

¡Fácil de hacer, cocina con productos de temporada!