

Sopa de miso con trocitos de tofu, ajo tierno y alga wakame

Ingredientes

(para 4 personas):

- - 1/4 cebolla de Figueras
- - 1 litro de agua mineral
- - Sal
- - 90 g miso (en forma de pasta)
- - 1 cucharada sopera de caldo de pescado

Para decorar:

- - tofu
- - ajo tierno
- - alga wakame

El restaurante **Carlota Akaneya**, en pleno Raval de Barcelona, permite que el cliente se convierta en cocinero, porque en la mesa tiene unas parrillas con carbón vegetal y aromatizadas donde cocinar setas, verduras, gambas y la ternera de Kobe que sirven.

La **sopa de miso** es uno de los entrantes estrella antes de empezar a cocinar.

Preparación:

- Calentar agua mineral, con la cebolla cortada en juliana dentro. Cuando hierva y la cebolla esté blanda, añadir una cucharada sopera de caldo de pescado.



- Al cabo de dos minutos, añadir el miso (dos cucharadas soperas) hasta que se disuelva completamente.
- Apagar el fuego, ya que el miso no debe hervir. Si lo hiciera, perdería sus propiedades.



- Una vez en el bol, añadir al gusto ajo tierno, tofu o trocitos de alga wakame a la sopa.