



Sopa de caldo dashi

Ingredientes:

- 1 litro de agua.
- 1 trozo de alga kombu de unos 25g.
- 1 cucharada sopera de Katsuobushi (aprox 30 g).
- 2 setas shiitake.
- 1 chorrito de soja.
- 600 ml de caldo dashi.
- 12 langostinos.
- 3 chipirones.
- 1 trozo de pimiento verde y otro de pimiento rojo.
- Nuddles.

Elaboración:

- Para preparar el caldo dashi, ponemos el agua a cocer.
- Limpiamos con un paño húmedo el alga kombu para retirar su polvillo blanco y la ponemos al fuego, vigilando para que no llegue a hervir. Añadimos también los hongos shiitake.
- Mantenemos durante unos diez minutos sin que el caldo hierva y retiramos del fuego. Añadimos una pizca de soja y probamos. Colamos las impurezas.
- Volvemos a poner el cazo con el caldo con el fuego al mínimo y añadimos las escamas de bonito deshidratadas o katsuobushi, dejando cocinar mientras floten.
- Cuando van al fondo, nuestro caldo ichiban dashi está listo para su uso. Para elaborar la sopa, salteamos las verduras muy picadas en un wok hasta que tengan textura crujiente. Añadimos los chipirones picados y los langostinos salteando el conjunto. Una vez están cocinados los tropezones añadimos el caldo dashi. Cuando el caldo comienza a hervir, añadimos los fideos y los desmenuzamos sin romperlos con unas pinzas o palillos chinos.
- Si usáis vermicelli muy finos están listos en un minuto. Servimos la sopa oriental muy caliente en cuencos.