



Sopa de miso con verdura variada

Ingredientes:

- 1 zanahoria grande.
- 1 penca apio.
- 1 cuarto pimiento rojo.
- 2 cm. raíz de jengibre.
- 1 nabo blanco grande.
- 1 cucharada aceite de oliva virgen extra.
- 1 cucharada colmada miso de cebada en pasta.

Elaboración:

- Pica la cebolla, la raíz de jengibre, el pimiento rojo, la zanahoria y las pencas de apio.
- Echa el aceite de oliva virgen extra en una cazuela y deja calentar. Echa la verdura picada y remueve a menudo unos 10 minutos con una cuchara de madera. No añadir sal, porque el miso está muy salado. Para que la verdura suelte el agua, tapa con una tapadera.
- Mientras limpia el nabo blanco y córtala en dados grandes.
- Añade el nabo blanco cortado sobre la verdura pochada. Sigue removiendo de vez en cuando unos 5 minutos más.
- Cubre la verdura con agua y deja cocinar. Cuando empieza hervir, baja el fuego, tapa y deja cocinar 20 minutos.
- Mientras disolver el miso en un poco de agua.
- Pasados los 20 minutos, vierte el miso en la cazuela y deja cocinar 5 minutos sin tapar.
- Aparta la cazuela del fuego y deja reposar 5 minutos. Sirve la sopa en boles.