

CALDO JAPONÊS DE MISO COM LEGUMES



INGREDIENTES

- 2 CHALOTAS, EM QUARTOS
- 30 G DE AZEITE
- 800 ML DE CALDO DE LEGUMES OU DE GALINHA
- 1 C. SOPA DE PASTA DE MISO (ENCONTRAM NA GLOOD)
- 1 C. SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 80 G DE COGUMELOS SECOS
- 1 TIGELA GRANDE COM FOLHAS VERDES DE LOMBARDA, RAMINHOS DE BRÓCOLOS, RODELAS DE CURGETE E DE CENOURA
- 1 PEDAÇO PEQUENO DE GENGIBRE, SEM A CASCA
- 1 PEITO DE FRANGO, COZIDO E DESFIADO
- ARROZ PARA ACOMPANHAR

CONFEÇÃO

1. Comece por hidratar os cogumelos colocando-os numa tigela com água a ferver, até os cobrir.
2. Desfie o frango em lascas (usei um peito de frango cozido). Reserve.
3. Na taça da Companion, com a lâmina picadora, coloque o azeite, as chalotas cortadas em quartos e o gengibre, cortado grosseiramente. Programar 100°C, 4 minutos na Velocidade 2. Junte a pasta de misô, o molho de soja e o caldo e seleccione o programa Sopas P1, 100°C, 30 minutos.
4. Rectifique de sal e deitar para a taça os legumes, o frango em lascas e programar mais 10 min / 100° C na Velocidade 2.