

# Sopa agripicante

1. 1 litro Caldo de pollo
2. 60g tofu firme
3. 60g setas shiitake
4. 60ml vinagre blanco
5. 2 cucharadas salsa soja
6. 1 cucharada Jengibre rallado
7. 2 guindillas
8. 2 dientes de ajo
9. 1 huevo
10. 2 cucharaditas maizena
11. 3 cucharadas brotes de soja
12. 40g brotes bambú
13. 100g pechuga pollo
14. 1 cucharadita cilantro
15. 2 cucharaditas azúcar
16. 1 cucharadita aceite girasol
17. Pimienta
18. Cebolletas
19. Aceite sésamo

Mezclar Maicena, azúcar soja y vinagre

Saltear pollo

Añade ajo, guindilla, jengibre rallado, azúcar y tofu. Saltear 2 minutos

Agregar caldo de pollo, brotes de soja, setas y bambú. A los 5 minutos añadir pollo, mezcla de harina y huevo y dejar 5 minutos mas. En total 10.

Añadir aceite de sésamo y remover. Al final añadir cebolleta y cilantro

From:

<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:

[http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:sopa\\_agripicante](http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:sopa_agripicante)

Last update: **2021/11/01 10:05**

