

Sopa de setas shiitake, pak choi y fideos

INGREDIENTES:

- 1500 gr de agua
- 25 gr de seta shiitake deshidratadas
- 2-3 dientes de ajo
- 1 trocito pequeño de jengibre fresco
- 30 gr de aceite
- 150 de setas shiitake frescas en trozos o champiñones
- 100 gr de salsa de ostras
- 25 gr de salsa de soja
- 25 gr de vinagre de arroz
- 1 pellizco de pimienta blanca molida
- 1 pellizco de guindilla seca en copos
- 300-350 de pak choi cortados a lo largo en cuatro trozos
- 200 gr de fideos orientales de trigo grueso

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso 250 gr de agua y caliente **4 min/100°C/vel 1**. Vierta el agua hirviendo en un bol con las setas shiitake secas y deje hidratar durante 20 min.
2. Ponga en el vaso los ajos y jengibre y trocee **4 seg/vel 7**.
3. Añada el aceite y sofría **3 min/120°C/vel 1**.
4. Incorpore las setas shiitake frescas, las setas deshidratadas con el agua, 1250 gr del agua, la salsa de ostras, la salsa de soja el vinagre de arroz, la pimienta y la guindilla. Sitúe el Varoma en su posición y coloque dentro los pak choi. Tape el Varoma y programe **17 min/Varoma/giro invertido/vel 1**. Retire el Varoma y reserve.
5. Añada los fideos y programe **5 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara**. Vierta en una sopera con os pak choi y sirva inmediatamente.

NOTA: *Puede utilizar los fideos de arroz, en ese caso programe 2-3 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara, o siguiendo las indicaciones del paquete.*



thermomix

EVA NAVAS
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>