

Receta sopa picante china 🍲🍲🍲



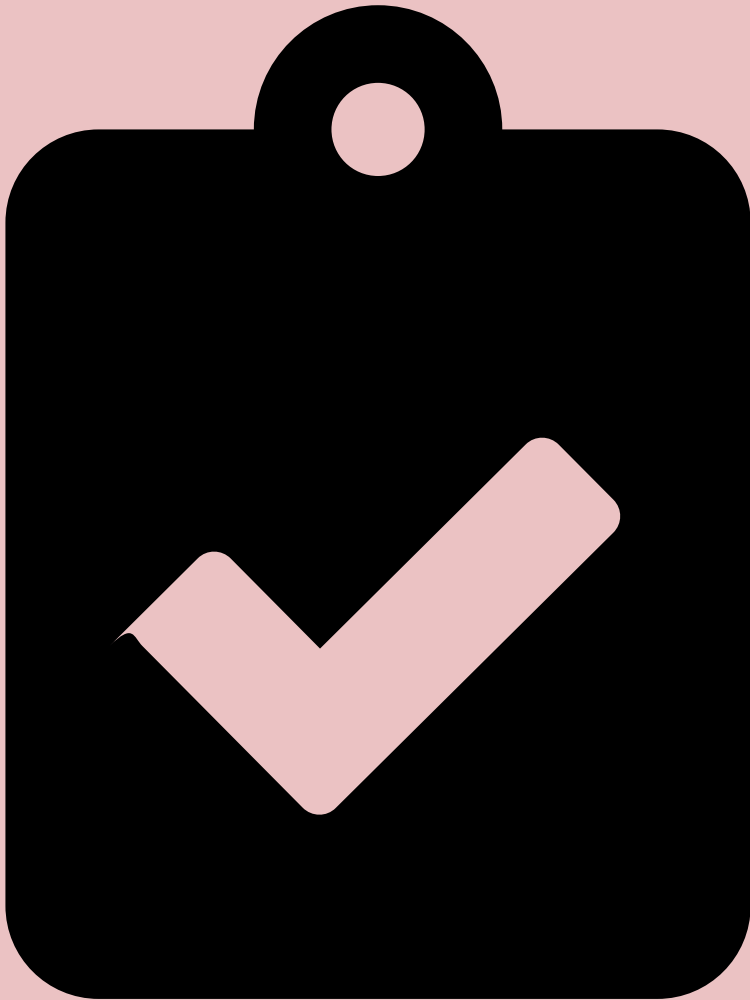
Sopa picante china receta original

Este plato lo he probado en algunos restaurantes chinos de verdad, y aunque es muy tradicional, no es tan fácil encontrarla en la mayoría de los menús chinos para llevar.

Como ocurre con muchos platos chinos, el origen (o los orígenes) es difícil de precisar, pero es probable que sea más al norte, donde el clima es más frío y los sabores son más

picantes.

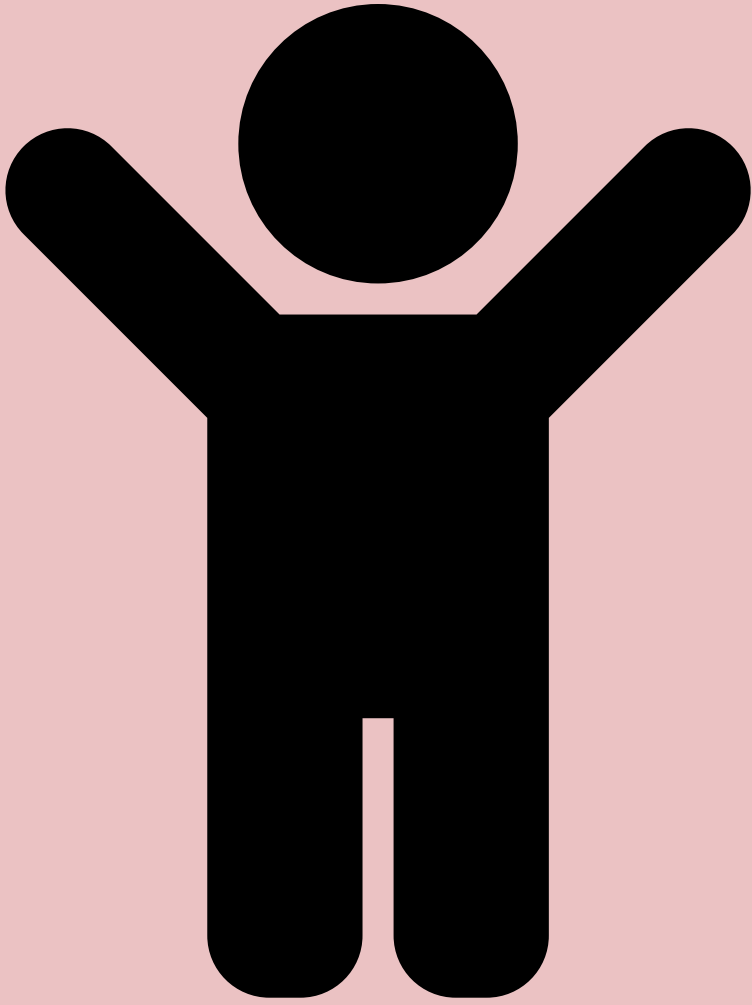
Sobre la receta



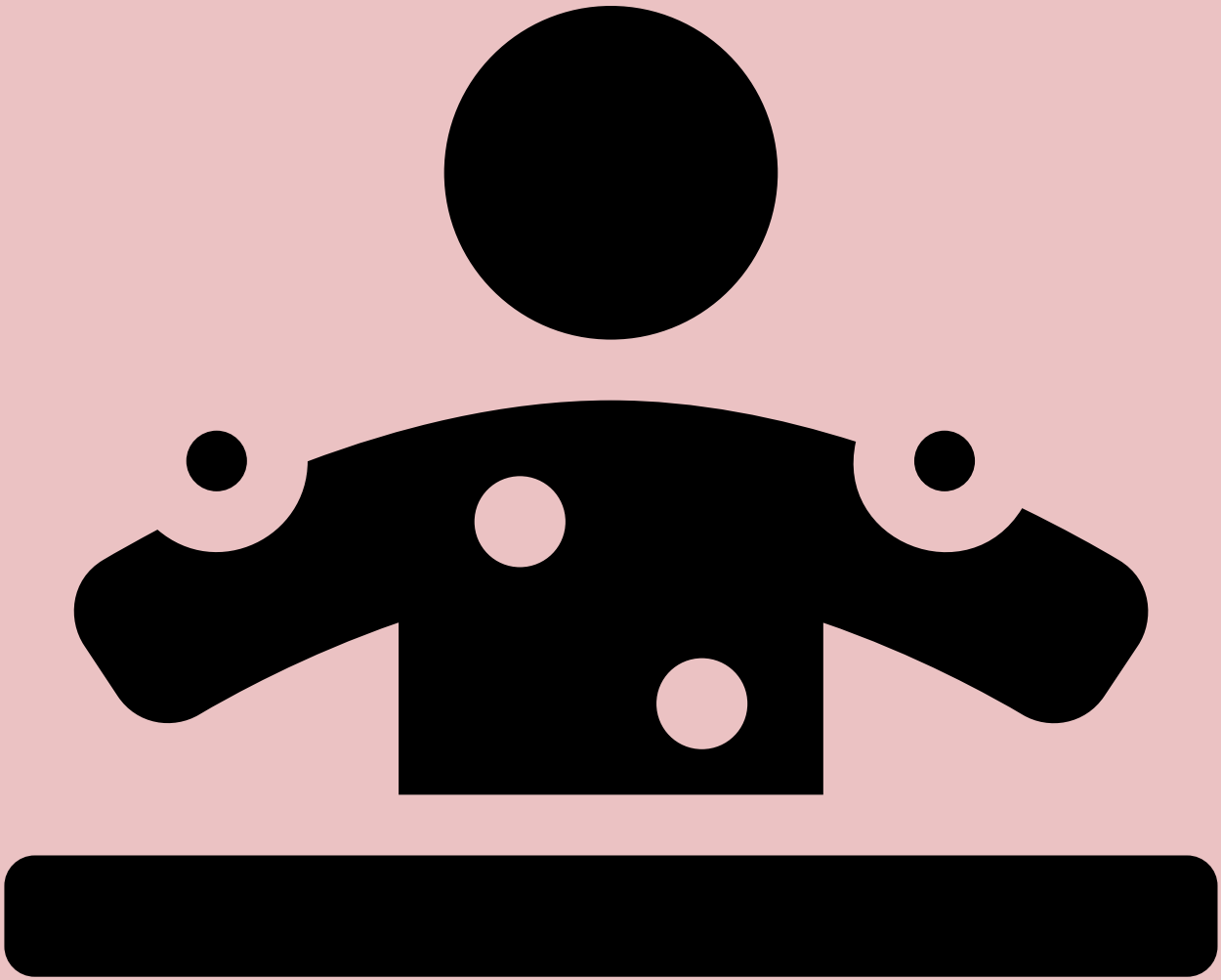
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 30 minutos



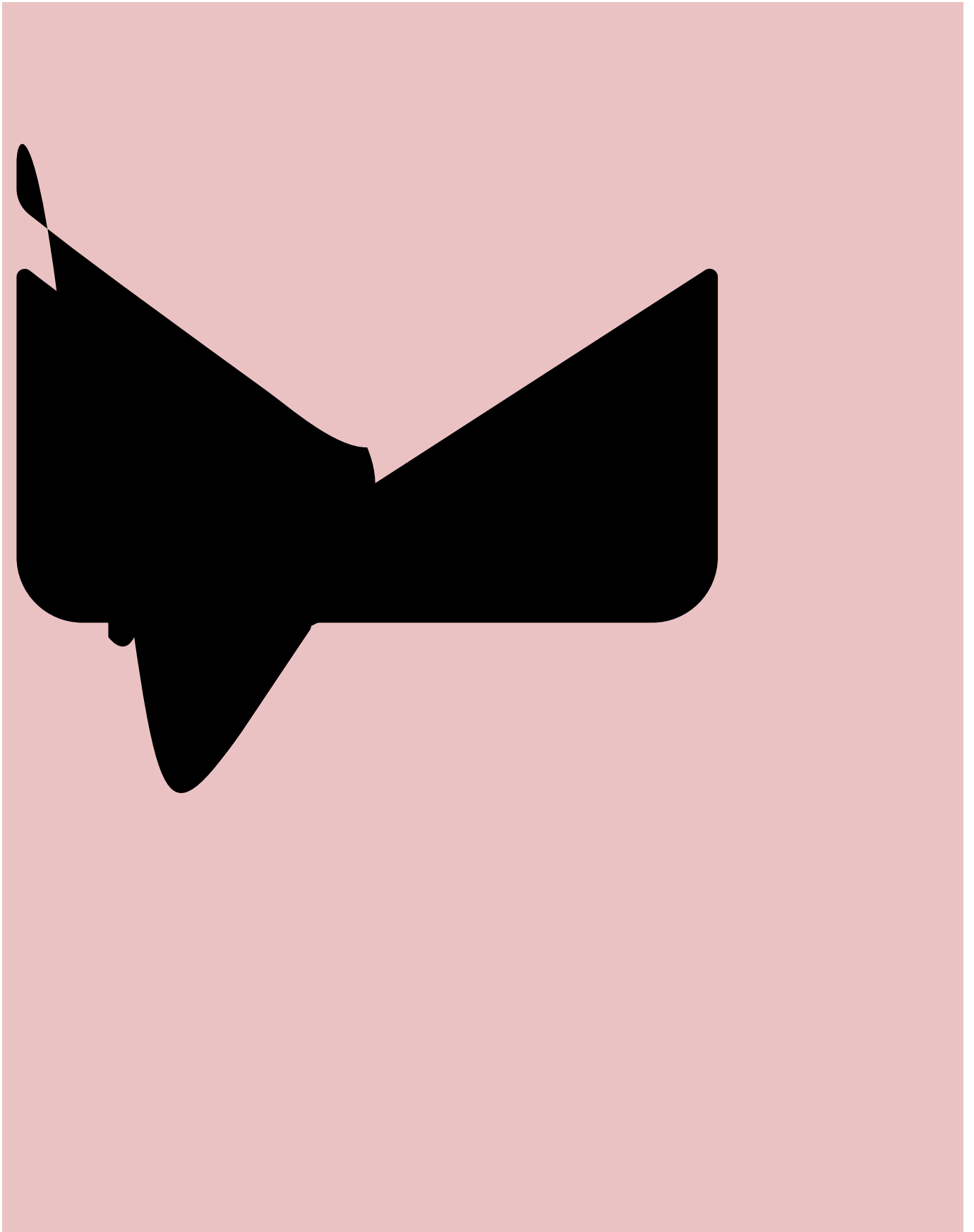
Comensales: 4 pax



Dificultad: Media







Ingredientes

- 2 tomates (medianos)
- 55 g de zanahoria
- 55 g de seta de mar
- 55 g de [seta de ostra](#)
- 3 setas shiitake
- 7 g de [seta de madera seca](#)
- 2 huevos
- 28 g de pimiento rojo (la mitad de un pimiento, en el tamaño de ración por defecto)
- media cebolla
- 2 trozos de chile seco (opcional)
- 397 g de tofu (duro)
- 1183 mL de agua (para la base de la sopa)
- 30 ml de vinagre
- 5 ml de pimienta blanca
- 5 ml de sal
- 15 mL de azúcar
- 30 ml de [salsa de soja ligera](#)
- 7 mL de salsa de soja oscura (añadir más para una sopa de color más oscuro)
- 45 ml de maicena
- 30 ml de agua (para la papilla de maicena)
- [Aceite de sésamo](#)
- 15 ml de [aceite de maíz](#)

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

Paso 1: Picar el tofu, las setas y las verduras:

setas de mar: quitar las raíces y cortar los tallos por la mitad

setas de ostra: córtalas en pequeñas tiras.

setas shiitake: cortadas en rodajas finas

seta de madera seca: rehidratarla en agua caliente durante 10 minutos y cortarla en rodajas finas
tofu: cortado en tiras finas
zanahorias: cortadas en tiras finas
pimientos rojos: cortados en tiras finas
cebolla: picada
tomates: cortado en dados pequeños

Paso 2: Preparar la papilla de maicena y los huevos

En un bol mezclar la maicena con agua hasta que se convierta en una papilla uniforme.

En otro bol, bate los huevos.

Para ahorrar tiempo para después, hierve el agua (1183 mL) con antelación.

Paso 3: Calentar el wok con aceite, chile

Poner el fuego al máximo y empezar a calentar el wok. Añadimos el aceite de maíz y los chiles secos.

Mezclaremos durante aproximadamente 1 minuto mientras nuestro wok se calienta. El objetivo es añadir más esencia picante al aceite. Después, sacaremos los chiles del wok. Ya no los necesitaremos.

Paso 4: Añadir las verduras y los sabores

Cocinamos los tomates durante 30-60 segundos y luego añadimos el agua hervida previamente.

A continuación, añadiremos la pimienta blanca y removemos durante 15-30 segundos. Es importante añadir la pimienta blanca antes de espesarla con la maicena, ya que es mucho más fácil mezclar la pimienta blanca de manera uniforme en la base de la sopa.

A continuación, añadiremos la sal, el azúcar, la salsa de soja

ligera y la salsa de soja oscura. Remueve durante 15-30 segundos.

Por último, añadiremos el tofu, las setas y las verduras (a excepción de la cebolla). Remueve suavemente durante 5-10 segundos.

Paso 5: Tapar el wok, llevar a ebullición (3-4 minutos)

Paso 6: Añadir la maicena, el huevo, el vinagre y el aceite de sésamo

Una vez que el wok esté hirviendo, destaparemos la tapa y añadiremos más carácter a nuestra sopa.

Como la maicena probablemente se haya asentado, mézclala de nuevo con una cuchara y vierte lentamente la maicena en el transcurso de 50-60 segundos. Remover constantemente.

Vuelve a batir los huevos , y viertelos lentamente alrededor del wok, no hay que remover mientras se vierte.

Añade vinagre al wok, así como aceite de sésamo (al gusto).

TIP

Para cortar los tomates: Corta el extremo con el tallo verde, y corta el tomate por la mitad. Haz cortes con una separación de 1 cm que casi lleguen al borde del tomate. Luego, giras el tomate y haz cortes perpendiculares. Te quedarán unos dados perfectos.

Tenemos más recetas como la de sopa picante china, solo tienes que buscarla



Start search



Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

