Sopa de algas nori

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Florencia **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Infinidad de propiedades y nutrientes para la salud. ¡Cómete el mar!

Ingredientes para 2 personas :

- 1 l. de agua
- 1 cubito sazonador de verdura
- 1 o 2 (depende el tamaño y gusto) de cebolla tierna
- 1 o 2 (depende el tamaño y gusto) de echalotte
- 15/20 grs. de algas nori triturada

Preparación:

Paso 1

Poner a hervir el agua. Agregar el cubito sazonador de verduras.

Paso 2

Cortar en aros las cebollas tiernas y los echalottes. Agregarlos al agua cuando esté caliente.

Paso 3

Una vez llegue al punto de ebullición, agregar las algas nori trituradas, y dejar cocinando entre 2 y 5´ (se tornarán de color verdoso).

Paso 4

Ready! Súper fácil, súper rápido, súper nutritiva, y súper sopa ;)