

**Creador:** Florencia **Recetizador:** alma azul



**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 ;)