



SOPA DE SOJA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 125 g de fideos de soja
- 1500 ml de caldo de verduras casero
- 40 g de almendra (sin cáscara)
- 2 dientes de ajo
- 20 g de pan duro
- 20 g de aceite de oliva virgen

LA PREPARACIÓN

- En una sartén con 2 cucharadas de aceite fríe las almendras, los ajos y el pan, bate en la batidora con una parte del caldo. Échalo a una olla e incorpora el resto del caldo.
- A parte hierve en una cazuela $\frac{1}{2}$ litro de agua, en cuanto comience a hervir añade los fideos, aparta del fuego y deja tapados, en reposo 2 minutos.
- A los dos minutos los fideos se habrán rehidratado, córtalos y añádelos a la cazuela del caldo, apaga el fuego y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8 g	Grasas 17.1 g
Kcal 260	Proteínas 14.2 g