

Sopa de miso

La sopa miso, un clásico de la cocina japonesa, es una maravillosa expresión de sabor y simplicidad. Centrada en el miso, una pasta fermentada que aporta una rica profundidad de sabor umami, esta sopa calienta el alma y reconforta el corazón.

Su preparación es un ritual que invita a la calma y al disfrute de los pequeños detalles, desde la selección cuidadosa de ingredientes frescos hasta el [momento](#) en que se mezcla el miso con el caldo, evitando que hierva para preservar sus delicadas propiedades.

Perfecta para cualquier momento del día, la sopa miso es adaptable y puede incluir tofu, alga wakame, cebolla verde, y una variedad de vegetales, ofreciendo así un abanico de sabores y texturas.

Sea como [inicio](#) de una comida o como plato único, esta sopa es un abrazo en un cuenco, un recordatorio de la belleza de la [cocina japonesa](#) y su capacidad para nutrir cuerpo y alma.

Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 2 cucharadas de pasta de miso (rojo o blanco, según tu preferencia)
- 1 bloque de tofu firme, cortado en cubos pequeños
- 1 taza de algas wakame secas, remojadas en agua y escurridas
- 2 cebollas verdes, finamente picadas
- Opcional: setas shiitake, daikon, zanahoria o espinacas

Instrucciones:

Calienta el agua en una olla hasta que esté casi hirviendo. En un tazón pequeño, disuelve la pasta de miso en un poco del agua caliente para hacer una mezcla suave. Añade el tofu y las algas wakame a la olla. Si estás usando otros ingredientes opcionales, añádelos también. Baja el fuego y asegúrate de que el agua no hierva. Agrega la mezcla de miso disuelto.

Cocina a fuego lento durante unos minutos, asegurándote de que la sopa no hierva para preservar los sabores y beneficios del miso. Sirve en tazones y adorna con cebollas verdes picadas.

Para un toque creativo:

Imagina esta sopa como un elemento en una historia. Podrías describir cómo el vapor se eleva en espirales, llevando consigo el aroma terroso del miso y el marino de las algas, un olor que recuerda al personaje de días tranquilos junto al mar. El tofu, suave y reconfortante, podría simbolizar momentos de simplicidad y paz en medio de una vida agitada.