

# SOPA LIVIANA ESTILO ORIENTAL

## Ingredientes:

- 4 tazas de agua hirviendo
- 2 tazas de agua caliente
- 1 paquetito de cellophane noodles (56 g)
- 1 zanahoria pequeña cortada en tiras
- 1/2 zucchini cortado en tiras
- 6 hongos blancos cortados en tiras
- 1/2 taza de edamame (o Tofu en cubitos)
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1/2 cucharada de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 sobrecito de Natuvia
- 2 dientes de ajo, picados
- Sal al gusto

## Preparación:

- 1- Para empezar, poné los cellophane noodles en un bol hondo y cubrilos con las dos tazas de agua caliente. Dejá aparte durante 10 minutos y continuá con el resto de la receta.
- 2- Aparte en una olla a fuego medio, poné el agua hirviendo y todo el resto de ingredientes.
- 3- Dejá que hierva y cociná así durante unos 7-8 minutos. Retirá los cellophane noodles del agua.
- 4- Serví en platos soperos: primero los noodles y luego los vegetales y el caldo. ¡Listo!