

SOPA DE BACALAO AL VAPOR CON HIERBAS Y POLLO CON FLORES DE CORDYCEPS AROMÁTICAS



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2024-09-18
 Cualificada por Supercook SG
 Sugerida por CerCad
 El tiempo total de preparación: 50 Minutos

Apta para máquina:
 - Supercook SC350
 - Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

600 gramos	Muslos de pollo, con piel y hueso
10 gramos	Flores de cordyceps
30 gramos	Ñame chino deshidratado
40 gramos	Bayas de goji
6 trozos	Vieiras secas, remojadas para suavizar
1 cucharadita	sal
1500 gramos	agua
250 gramos	Filete de bacalao, con piel (hasta 300g)
40 gramos	Jengibre fresco, cortado en láminas finas
2 ramita	Cebolleta, la parte blanca cortada por la mitad y la parte verde cortada en trozos pequeños para guarnecer
0.5 cucharada	Bayas de goji
6 trozos	Dátiles rojos, deshuesar y desmenuzar
3 trozos	Dang Gui (raíces de angélica china)
4 trozos	Champiñón Shiitake Seco, remojado y cortado en láminas finas
20 gramos	aceite vegetal

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Espátula



Vapore



Cesta de vapor



Taza de medir

