

SOPA DE BACALHAU COZIDO NO VAPOR COM ERVAS E FRANGO COM FLORES DE CORDYCEPS AROMÁTICAS



Categoria: Pratos principais
de peixe e carne

Criado em 2024-09-18
Qualificada pela Supercook
SG
Sugerido por CerCad
O tempo total de preparação:
50 Minutes

Adequado para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 DOSES

600 grama	Coxas de frango, com pele e osso
10 grama	Flores de Cordyceps
30 grama	Inhame chinês desidratado
40 grama	Goji berries
6 pedaços	Vieira desidratada, hidratada para amolecer
1 colher de chá	sal
1500 grama	água
250 grama	Filé de bacalhau, com pele (pode ter até 300g)
40 grama	Gengibre fresco, cortado em fatias finas
2 raminho	Cebolinha, metade branca cortada longitudinalmente e partes verdes cortadas em pequenos pedaços para decoração
0.5 colher de sopa	Goji berries
6 pedaços	Tâmaras vermelhas, sem sementes e desfiadas
3 pedaços	Dang Gui (Raízes de Angélica Chinesa)
4 pedaços	Cogumelo Shitake Seco, hidratado e cortado em fatias finas
20 grama	óleo vegetal

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).

FERRAMENTA



Faca MIXing (afiada)



Espátula



Vapore



Cesta de cozimento



Copo de medição

