

Sopa Umami, una receta japonesa espectacular

SOPA UMAMI. 'Umami' es una voz japonesa que viene a significar algo así como "sabroso"; digamos que el **umami** es el quinto sabor, aparte del dulce y salado, y del ácido y amargo. Es un sabor que se produce sinérgicamente tras la unión de diversos alimentos entre los que destaca el **alga kombu** junto con escamas de atún; aunque hay otros alimentos más conocidos en nuestro país que también poseen las sustancias que potencian el sabor **umami** en nuestros paladares, como pueden ser el tomate o el jamón ibérico, toda una tentación desde luego. El sabor umami fue identificado por el científico Kikunae Ikeda, que descubrió que el glutamato monosódico era el responsable de ese sabor tan sabroso que se apreciaba en el caldo dashi (caldo de **alga kombu**). Posteriormente, se descubrió también el sabor umami en otros platos como la sopa de pollo china, o los platos italianos que combinan queso parmesano con salsa de tomate y champiñones. El umami es un sabor misterioso que llena tu boca de sensaciones agradables. Esperamos que la preparéis. ¿Te atreves?

Ingredientes

- 30 g de alga kombu
- 30 g de setas shiitake secas laminadas
- 1 sobre de concentrado de sopa de miso
- 30 g de tomates secos laminados
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 30 g de fideos chinos
- 30 g de escamas de atún

Preparación de la Sopa Umami

Primero en una olla ponemos un litro y medio de agua y echamos todos los ingredientes menos los fideos. Lo hervimos durante 30 minutos y después de ese tiempo lo rectificamos de sal. A continuación, agregamos los fideos que dejaremos reposar 5 minutos removiéndolos de vez en cuando con un tenedor para separarlos un poquito. Y ya estará lista.

Si te gustan las sopas orientales, te recomendamos nuestra deliciosa **Sopa oriental fusion con alga wakame**