

Lista de ingredientes para la receta Sopa china agripicante - Sopa thai

Base para sopa

- Sal gruesa A gusto
- Pollo de campo 1 Unidad
- Salsa de soja 3 cdas.
- Hakusay 1 Planta
- Jengibre 5 Rodajas
- Zanahoria 1 Unidad
- Cebolla de verdeo 3 Tallos
- Vinagre de jerez 2 cdas.

Sopa china agripicante

- Chile 1 Cantidad necesaria
- Salsa de soja 2 cdas.
- Alga Kombu 2 Unidades
- Tofu 150 grs.
- Hakusay 1/2 Planta
- Nabo 1/4 Unidad
- Cebolla de verdeo 2 Tallos
- Vinagre de Arroz 3 cdas.
- Jengibre Picado 1 cdita.
- Caldo De Pollo 2 L
- Brotes de soja 100 grs.
- Aceite de Chile 6 Gotas
- Solomillo de cerdo 200 g
- Zanahoria 1 Unidad
- Shitakes secos hidratados 80 g
- Almidón de Maíz 1 cda.

Sopa Thai

- Chile 1 Cantidad necesaria
- Leche de coco 1 Taza
- Fideos soba 250 g
- Champiñones 150 g
- Lechuga 1 Planta
- Caldo De Pollo 2 L
- Lemon grass - vara 1 Unidad
- Brotes de soja 100 grs.
- Zanahoria 1 Unidad
- Azucar 1 cda.
- Cebolla de verdeo 4 Tallos
- Jengibre fresco 3 Láminas
- Salsa De Pescado 1 cdita.