Dos sopas tailandesas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite picante

Aceite Neutro: 1/2 Taza
Picante: 1 cda

Sopa agrio picante de camarones

Jugo de Limón: 2 cdas.
Camarones: 20 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Raíz de cilantro: 1 Unidad
Salsa de pescado "Fish sauce": 1 cda.
Jengibre: 1 Nuez
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Ají rojo dulce: 1 Unidad
Malojillo (Lemon grass): 2 vara

Sopa thai de coco y pollo

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Pollo / Pechugas: 2 Unidad
Leche de coco: 3 Tazas
Malojillo (Lemon grass): 2 vara
Chayota: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 3 Tazas
Salsa de pescado "Fish sauce": 1 cda.
Azucar: 1 cda.

Varios

Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

Sopa agrio picante de camarones

- Corte en finas rodajas solo la parte blanca del *malojillo*.
- Pique la raíz de *cilantro*.
- Pele y pique groseramente los dientes de *ajo*.
- Limpie y pele los *camarones*, luego separe la cabeza del cuerpo.
- Coloque en un recipiente el *malojillo* junto con los dientes de *ajo*, la raíz de *cilantro* y los granos de pimienta, luego machaque hasta conseguir una pasta.
- En una olla caliente con aceite vegetal dore la pasta, luego agregue las cabezas de los *camarones*, cocine durante 5 minutos y cubra con agua, cocine durante 20 minutos más
- Retire y cuele.
- Corte el *ají* rojo en finas rodajas.
- Pele y corte el *jengibre* en finas rodajas.
- Una vez colado el caldo de cabezas de *camarones* vierta nuevamente el caldo en la olla y lleve a fuego, agregue la salsa de pescado, las rodajas de *jengibre*, *ají* rojo, *jugo* de *limón* y sazone con sal, cocine durante 15 minutos más.
- Unos minutos antes de retirar la *sopa* del fuego agregue el cuerpo de los *camarones* y cocine unos minutos.

Sopa thai de coco y pollo

- Corte las pechugas de *pollo* en tiras.
- Pele y corte la chayota en fina juliana.
- Pique solo la parte blanca del *malojillo*.
- Lleve una olla a fuego y vierta la leche de coco junto con el caldo de *pollo*, mezcle bien y agregue el *pollo*, la chayota, salsa de pescado, el *malojillo* y el *jugo* de *limón*, sazone con sal y cocine durante 10 minutos.
- Agregue luego el azúcar y cocine durante 10 minutos más

Aceite picante

- Lleve una olla con aceite neutro a fuego y una vez caliente agregue el picante, cocine unos minutos.

Armado

- Coloque en el fondo de un recipiente individual hojas de *cilantro* y sirva una porción de la *sopa* agrio picante de *camarones*.
- En otro recipiente coloque hojas de *cilantro* con una cucharadita de aceite picante y sirva la *sopa* thai de coco y *pollo*.

Presentación

- Espolvoree ambas sopas con hojas de *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dos-sopas-tailandesas