Laksa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 200 g
Maní Tostado: 70 g
Agua: 500 cc
Tofu blando: 180 g
Leche de coco: 400 cc
Brotes de soja: 250 grs.
Cebolla de verdeo picada: 1 Taza
Langostinos enteros: 1/2 k
Chile rojo picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 1 1/2 cda.
Hojas de cilantro: 15 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas.

Curry casero

Jugo de Limón: 1 cda.
Salsa De Pescado: 1 cda.
Caldo de pescado: 375 cc
Lemon grass: 2 Varas
Cebolla Morada: 1 Unidades
Jengibre: 1 Nuez
Cilantro Picado: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Comino molido: 1 cda.
Nueces: 1/2 Taza

Té verde

Miel: 2 cdas.
Jengibre: 5 Rodajas
Menta: 10 Hojas
Cedrón seco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el *tofu* en cubos.
- Quite las cabezas de los *langostinos*, luego límpielos.

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva dore los cubos de *tofu* de todos sus lados, sazone con sal y pimienta.
- En una *cacerola* bien caliente con aceite de *sésamo* cocine las cabezas de *langostinos*, sazone con sal y pimineta, una vez doradas cubra con agua y cocine a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos.

Curry casero

- Pele y corte en cubos la *cebolla* morada, luego colóquela en un recipiente junto con el *jengibre* con piel, las varas de lemon grass cortada en trozos, las nueces picadas groseramente, los dientes de *ajo* enteros, *cilantro* picado, *comino*, salsa de pescado y *jugo* de *limón*, procese con un mixer.

Té verde

- En una tetera coloque el *jengibre*, las hojas de *menta*, cedrón y la miel, cubra con agua bien caliente y deje reposar unos minutos.

Armado

- En una *cacerola* caliente con tres cucharadas de aceite de oliva incorpore la pasta de *curry*, agregue el caldo de pescado y una vez caliente añada el caldo de cabezas de *langostinos* sin las cabezas, cocine unos minutos y agregue los fideos de *arroz*, una vez que rompa hervor incorpore la leche de coco, *cilantro* picado, hojas enteras de *cilantro* y los *langostinos* limpios, luego de unos minutos de cocción agregue por ultimo los dados de *tofu* dorados, cocine durante 15 minutos mas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva la *sopa* con *langostinos* y dados de *tofu* en platos hondos y espolvoree con *cebolla* de verdeo picada y brotes de soja.
- Decore con *maní* tostado y *chile* picante.

Tips

- Es una *sopa* especiada y aromática de MALASAIA se come como único plato.
- Algunas tienen *langostinos* (la más común) pero se puede obviar
- Se hace y se sirve con la pasta de *curry*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laksa