Sopa china agripicante - Sopa thai



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base para sopa

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

Sopa china agripicante

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

Sopa Thai

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

Preparación de la Receta

Base para sopa

- Desgrase el *pollo*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos.
- Corte el hakusai en trozos.
- Pele la *zanahoria* y córtela en cubos.
- En una *cacerola* con abundante agua fría coloque el *pollo* y lleve a fuego máximo, una vez que rompa hervor cocine durante 20 minutos mas mientras que retira la espuma que se forma en la superficie
- Semi tape la olla
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore las rodajas de *jengibre* y sal gruesa, cocine a fuego mínimo durante 1 ½ hora, mezcle cada tanto, transcurrido este tiempo incorpore la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo, el hakusai, salsa de soja y *vinagre* de jerez, cocine durante 30 minutos mas y retire del fuego
- Deje enfriar el *pollo* dentro del caldo y una vez frío deshilache la carne con las manos y cuele el caldo.
- El *pollo* y el caldo lo utilizara como base en ambas preparaciones.

Sopa china agripicante

- Corte el hakusai en fina juliana.
- Hidrate las algas kombu en agua hervida durante 20 minutos, luego escúrralas y córtelas en fina juliana
- Corte en fina juliana los shitakes previamente hidratados.
- Corte el *tofu* en juliana.
- Corte el *solomillo* en finas tiras.
- Corte el *chile* en finas rodajas.
- Pele y corte en fina juliana la *zanahoria*.
- Corte en fina juliana la *cebolla* de verdeo y el *nabo*.

Sopa thai

- Corte la vara de lemon grass en bastones.
- Corte los champiñones en láminas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Corte el *chile* en finas rodajas.
- Corte en fina juliana las hojas de *lechuga*.
- Pele la *zanahoria* y córtela en fina juliana.

Armado

- Para la sopa china agripicante

- Caliente el caldo de *pollo* y una vez que rompa hervor incorpore las tiras de *solomillo*, las algas, los shitakes, *nabo*, *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre*, el *chile*, hakusai, el *tofu* y los brotes de soja, mezcle y una vez que rompa nuevamente hervor agregue *vinagre* de *arroz*, aceite de *chile*, almidón de maíz previamente disuelto con un poco del caldo y salsa de soja, mezcle y cuando rompa hervor la **sopa** esta lista.

- Para la sopa thai

- Caliente el caldo, luego incorpore el lemon grass, las rodajas de *jengibre*, tape la *cacerola* y una vez que rompa hervor agregue el *pollo* desmenuzado junto con las laminas de champiñones, azúcar, salsa de pescado, los fideos soba, la mitad de la *cebolla* de verdeo, el *chile*, leche de coco, mezcle y semi tape la *cacerola*, cocine hasta que rompa hervor.

Presentación

- Sopa thai, sirva en un plato hondo una porción de fideos sobre y cúbralos con el caldo, luego decore la superpie con juliana de zahoria, *lechuga*, *cebolla* de verdeo y brotes de soja.
- Sopa **china** agripicante, sirva en un plato hondo una porción y espolvoree con *cebolla* de verdeo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-china-agripicante-sopa-thai