

Sopa de Pollo y Coco



Ingredientes

Albóndigas

Cilantro: c/n

Contramuslos de pollo triturados: 8 Unidades

Ajo: 1 Diente

Coco rallado: 1 cda

Curry: 2 cdas

Cebolla: 2 Unidades

Caldo

Agua: 1 y 1/2 Litro

Cebolla de verdeo: 1 Manojó

Hongos shiitake secos (hidratados): 1 Puñado

Carcasa de pollo: 1 Unidad

Ajo morado: 1 Unidad

Repollo: 1 Unidad

Leche de coco: 200 cc

Raíz de apio: 1 Unidad

Guarnición

Ciboulette: c/n

Hongos shiitake secos (hidratados): c/n

Cilantro: c/n

Tirabeques: c/n

Rebozado

Aceite: c/n

Huevo: c/n

Pan Rallado: c/n

Coco rallado: c/n

Harina: c/n

Preparación de la Receta

Caldo

- *Dorar* todos los ingredientes en el horno y meterlos en una olla con agua fría
- Cocinar un par de horas a fuego bajo y a último momento, filtrar y agregar la leche de coco
- Reservar.

Albóndigas

- Hacer las albóndigas con todo muy picadito.
- Salpimentar.
- Pasar por *harina*, *huevo* y una mezcla de pan y coco
- Freír y reservar.

Guarnición

- Hacer un salteado con la *cebolla* de verdeo, los *shitakes* y los *tirabeques*.
- Servir la **sopa** con las albóndigas y el salteado y unas hojas de *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pollo-y-coco>