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 Manojo
Hongos shitake 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 shitake 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