

Sopa de pollo Tailandés



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Caldo de verduras: c/n

Chile rojo tailandés: 1 unidad

Leche de coco: c/n

Pechuguitas de pollo: c/n

Ajo: 1 unidad

Cebolleta: 1 unidad

Jengibre: c/n

Lima: 1 unidad

Cilantro: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

- Marcar el **pollo** y reservar
- En el mismo aceite hacer la cebolleta, el *ajo* rallado y el *jengibre* rallado.
- Añadir un chorrito de leche de coco, un chorro de caldo y un chorro de *zum*o de lima.
- Volver a incorporar el *pollo* y al *hervir* le ponemos por encima el verde de la cebolleta, *cilantro* y el *chile* rojo

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