elGourmet

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 *zumo* 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