

Sopa del Oriente

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Curry amarillo: 30 g

Echalote: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Jengibre: 1 cda.

Jugo de ananá: 1 Taza

Agua: 1 cda.

Hojas de menta: 3 Unidades

Concentrado de coco: 1 cda.

Curry rojo: 30 g

Pasta

Fideos: 200 g

Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Pescado

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Filetes de pescado: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Varios

Cilantro: 30 Cantidad necesaria

Lemon Grass seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa de currys

- Pele y pique el echalote.

- Corte la *menta* en juliana.
- Pele el *jengibre* y procese con el agua hasta lograr una pasta.
- En una olla rociada con aceite de oliva saltee los echalotes.
- Agregue los dos tipos de *curry*, el *jugo* de *ananá*, el concentrado de coco y la *menta*.
- Deje reducir a fuego bajo.

Pescado

- Corte el pescado en porciones y condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, selle el pescado de ambos lados.
- Agregue el caldo de pescado y deje cocinar en su propio *jugo*.

Pasta

- En una olla con abundante agua hirviendo salada y hierbas aromáticas cocine la pasta.
- Cuele y al momento de servir agregue a la salsa de currys.

Presentación

- Pique el *cilantro*.
- En un plato hondo sirva la pasta con la salsa de currys, por encima el pescado y espolvoree con *cilantro*.
- Decore con lemon grass seco.

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