

# Sopa tailandesa

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Lemon grass:** 2 cdas.

**Filetes de pescado blanco:** 250 g

**Kaffir:** 4 Hojas

**Jengibre:**

**Fondo de ave:** 1,5 L

**Salsa De Pescado:** 2 cdas.

**Gambas peladas:** 500 g

**Leche de coco:** 400 MI.

**Zumo de lima:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Ponemos en una cazuela el fondo de ave, , el pescado blanco, las *gambas*, el lemon grass, el kaffir , *citronella* , *jengibre* rallado y *cilantro* picado
- Cuando rompa a *hervir* bajamos el fuego, cubrimos y cocemos durante 15 minutos.
- Añadimos el *zumo* de *limón*, la salsa de pescado, el *cilantro*, la leche de coco
- Cocinamos un par de minutos hasta que las *gambas* cambien a un *color* rosado.

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