Sopa Thai con Langostinos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1 Taza
Aceite de pescado: 1 cda
Aceite de Sésamo: 2 cdas
Azúcar integral: 1 cda
Cebolla de verdeo: c/n
Cilantro fresco picado: c/n
Fideos de arroz: 300 grs
Langostinos crudos: 15 Unidades
Lemon grass en rodajas y aplastadas: 1 unidad
Menta fresca picada: c/n
Agua: 3 Tazas
Aceite de coco: 2 cdas
Albahaca fresca picada: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Chile: c/n
Comino: 1 cdita
Ajo: 3 Dientes
Jengibre rallado: 3 cdas
Lima: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Limpiar los **langostinos** y reservar las cabezas para el caldo.
- En una *cacerola*, *saltear* en aceite de coco y en aceite de *sésamo* el *ajo*, el *jengibre*, el *comino*, el lemon grass y el azúcar.
- Agregar la leche de coco e infusionar.
- Fuera del fuego procesar y tamizar.
- En otra *cacerola*, *saltear* la *cebolla*, agregar las cabezas de *langostinos* hasta *dorar*.
- Luego incorporar el agua, *hervir* por 10 minutos y colar.
- Agregar el caldo a la preparación de leche de coco.
- Cocinar a fuego bajo por 10 minutos.
- Agregar los fideos de *arroz* previamente remojados en agua hirviendo por 10 minutos, el aceite de pescado y volver al fuego hasta hidratar.
- En una sartén con aceite de coco y de *sésamo*, *dorar* los langostino.
- Salpimentar y agregarlos a la **sopa**.
- Incorporar el *jugo* y ralladura de lima.
- Servir la *sopa* caliente con las hierbas frescas y el *chile*.

Consulta la receta original en