

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 infundionar.
- 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*.

