Sopa thai con pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1/2 Taza
Jengibre: 5 Rodajas
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Lemon grass: 1 Varas
Chile picado: 1/2 cdita.
Caldo: 500 cc
Cilantro: Cantidad necesaria
Salsa De Pescado: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte el lemon gras por la mitad a lo largo.
- Retire la piel y la grasa de la pechuga y corte en laminas finas.
- Pique el *cilantro* a groso modo.

Armado

- Caliente el caldo en una olla junto con al lemon gras y el *jengibre*.
- Agregue un *hueso* de **pollo**, la salsa de pescado, el *chile*, el azúcar, el *jugo* de *limón* y la pechuga
- Cocine 4 minutos aproximadamente y agregue la leche de coco.
- Cocine unos minutos mas.
- Retire el lemon gras.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-thai-con-pollo