

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 grosso 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>