

# Sopa thai de camarones

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

**Agua**: 1.5 L

Salsa de tomates: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de cilantro: 150 q

Lemon grass - vara: 1 Unidad

Camarones: 400 g

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Brandy: 50 cc

Jengibre: 1 cda.

Ají rojo picante: 1cda. A gusto

### Espuma de azafrán

Azafrán en hebras: 2 cdita.

Crema de leche: 250 cc

Sal y Pimienta: A gusto

### Tempura de camarones

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Harina: 200 grs.

Claras de huevo: 2 Unidades

Camarones: 24 Unidades

Cerveza negra: 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Limpie los camarones y corte en trozos pequeños
- Reserve la cabeza y el caparazón.
- Corte el jengibre en láminas.
- Corte el lemon grass en trozos.
- Pele los ajos.

- Corte el pimiento rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte el ají rojo picante en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite coloque las cabezas y el caparazón del *camarón* con el *jengibre* a *dorar* por unos 4 minutos.
- Flambee con brandy, deje evaporar el alcohol y agregue el agua
- Deje hervir, baje el fuego y cocine por 10 minutos
- Cuele y reserve.
- En un procesador coloque el lemon grass, el ajo, el cilantro y la pimienta negra
- Agregue aceite de oliva y procese hasta lograr una pasta.
- Coloque la pasta en una olla y agregue los camarones, cocine por unos minutos y añada el caldo colado.
- Casi al final agruegue el jugo de limón y las hojas de cilantro.

### Espuma de azafrán

- Coloque el azafrán a tostar sobre una cuchara de metal y colóquela directamente sobre el fuego.
- En una olla coloque el azafrán y agregue la crema de leche, sal y pimienta, deje reducir.
- En el momento de servir espume la *crema* de *azafrán* con un procesador manual.

### Tempura de camarones

- Limpie los camarones dejándoles la cola.
- Bata las claras de *huevo*, sin llegar a punto nieve.
- En un bowl mezcle la *harina* con la cerveza y agregue las claras batidas con movimientos envolventes, condimente con sal.
- Pase los *camarones* por la mezcla y en un wok con abundante aceite caliente fría los *camarones*, retire sobre papel absorbente.
- Inserte 4 camarones en cada palito de brochette.

#### Presentación

• Sirva la **sopa** de *camarones*, agregue la espuma de *azafrán* y el brochette de *tempura* de *camarones*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-thai-de-camarones