

# Sopa Thai de Lentejas Rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche de coco:** 1 Taza

**Chiles:** c/n

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Jugo De Lima:** 1 y 1/2 cdita

**Lentejas rojas:** 1 y 1/2 Tazas

**Sal:** c/n

**Cebolla picada:** 1 Unidad

**Aceite:** 3 cdas

**Cilantro fresco:** 1/2 Taza

**Jengibre fresco rallado:** 1 cm

**Lemongrass ligeramente aplastado:** 2 Tallos

**Pasta de curry rojo:** 1 cda

**Salsa de soja:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Cocinar la *cebolla* en una olla con aceite a fuego muy bajo, hasta que caramelice ligeramente.
- Agregar la pasta de *curry* y cocinar por un minuto.
- Incorporar lemongrass, el *jengibre*, las lentejas, el caldo de verduras y agua
- *Hervir*, tapar y bajar el fuego
- Cocinar hasta que las lentejas estén blanditas.
- Retirar el lemongrass y licuar hasta que la preparación quede cremosa.
- Añadir la leche de coco, el *jugo* de lima, la salsa de soja y llevar nuevamente a fuego medio, hasta que hierva y obtener la textura deseada.
- Servir con el *cilantro* y decorar con rodajas de *chile* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-thai-de-lentejas-rojas>