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 ligéramente 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 lemngrass 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