

## Sopa Thai de Lima y Coco



### Ingredientes

**Caldo De Pollo:** 750 cc

**Cebolla de verdeo:** c/n

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Guindilla:** 1 Unidad

**Leche de coco:** 250 cc

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Arroz blanco cocido:** c/n

**Cilantro:** c/n

**Ajo:** 1 Diente

**Lima para su ralladura:** 2 Unidades

**Pimentón dulce:** 1 cda

**Apio:** 1 Rama

### Preparación de la Receta

- Freír el *pollo* previamente pasado por *harina* y reservar.
- Saltearel *ajo*, la *cebolla* de verdeo y el *apio* en aceite de oliva.
- Agregar la *guindilla* y el *pimentón*.
- Añadir el caldo de *pollo* y la leche de coco.
- Echar dentro el *pollo*, la ralladura y cocinar durante unos minutos.
- A último momento agregar el *cilantro* fresco picado y el *jugo* de lima.
- Servir bien caliente acompañando con *arroz* blanco por separado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-thai-de-lima-y-coco>