Sopa thailandesa



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Echalote: 1 Unidad
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Chile rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta:
Cebolla: 1 Unidad
Albahaca fresca:
Leche de coco: 200 Ml.
Almejas: 500 g

Preparación de la Receta

- Antes de empezar a cocinar, dejar en remojo con agua y sal las almejas.

Para empezar

- Cortar en juliana la *cebolla* morada y el echalote
- Saltearlas en una *cacerola* con un chorrito de aceite y cuatro rodajas finas de *chile*.
- Luego, incorporar las almejas, unas hojas de *albahaca* y unas ramitas de *cilantro* y esperar que se abran
- Cuando ya estén abiertas, retirar las almejas del fuego y sacarlas de sus conchas.
- Añadir la leche de coco a la cazuela sin las almejas y *hervir* durante 5 minutos para que espese
- Pasado el tiempo, retirar el *cilantro* y la *albahaca*.
- Emplatar las almejas en el fondo del plato y cubrirlas con la **sopa**
- Terminar con la *albahaca* picada.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-thailandesa