

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>