

SOPA DE POLLO CON CURRY THAI

INGREDIENTES:

Aceite - 1 cda.
Pasta de curry rojo MAE PLOY -1 cda.
Caldo de gallina- 3 tazas
Leche de coco BEST CHOICE- 3 tazas
Limonaria – 1 tallo grande
Galanga – 3 tajadas
Ají rojo picado
Zumo de limón – 2 cdas.
Salsa de pescado SQUID – 2 cdas.
Pechuga de pollo sin piel – 450 gr.
Champiñones de botón – 250 gr.
Albahaca fresca - ¼ taza

PREPARACION:

Calentar el aceite a fuego medio, agregar la pasta de curry y cocinar hasta que libere sus aromas, cerca de un minuto.

Agregar el caldo, la leche de coco, la limonaria, la galanga, el ají, el zumo de limón y la salsa de pescado. Llevar a ebullición a fuego medio mezclando bien por 5 minutos.

Agregar el pollo y cocinar hasta cuando este opaco, cerca de 2 minutos.

Poner los champiñones, la albahaca en juliana y cocer por 2 a 3 minutos.

Servir decorada con hojas de albahaca.

NO SERVIR LOS TROZOS DE LIMONARIA.