



Sopa thai de pollo

INGREDIENTES

Para la Sopa

- 1 cda de Aceite de Ajonjolí
- 150 gr. de Fideos de Arroz
- 2 Pechugas de pollo
- 40gr de Brócoli picadito
- 40gr de Zanahoria rallada
- ½ Cebolla en brunoisse
- 40gr de Espárragos frescos picaditos
- ½ taza de Repollo morado rallado
- Limón

Para el caldo de curry

- 2 cdas de Salsa de Ostras
- 2 cdas de Salsa de Pescado (Fish Sauce)
- 3 cdas de Pasta de curry rojo o curry en polvo
- 3 cdas de Azúcar morena
- 3 tazas de caldo
- 1 ½ Taza de Leche de Coco
- ½ Cebolla morada picada en brunoisse
- 1 cda Aceite de Ajonjolí
- 2 cdas de Jengibre rallad

PREPARACIÓN

Cocina el pollo. Desmecha cuando se enfríe y reserva.

Prepara los fideos de arroz y reserva.

En un sartén a fuego medio-alto sofríe los vegetales con el aceite hasta que tomen un color intenso, deben quedar firmes y crujientes. Reserva

En una olla con un poquito de aceite sofríe las cebollas y el jengibre, añade la pasta de curry, cocina por 2 minutos y agrega el caldo hasta que hierva.

Agrega el pollo, vegetales, fideos de arroz y leche de coco. Rectifica el curry.

Sirve con repollo por encima y un poco de limón.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve