



sopa tailandesa de camarón

Desde hace más de un milenio, la sopa es un caldo de salud y un placer de reyes desde la época de Luis XV, inclusive complementa las cartas las más cosmopolitas. Nos embarcamos hacia el sur-este asiático con esta versión.



ingredientes para 4 personas

- ¼ de manojo de té limón fresco
- ½ manojo de cilantro fresco
- 500 gramos de camarón crudo entero
- 2 cucharas soperas de aceite de coco
- 1 litro de caldo de vegetales
- 1 cuchara sopera de nuoc-mâm
- 1 cuchara cafetera de sal con especias Aïnoa
- ¼ litro de leche de coco

preparación

1. Cortar el té limón en pedazos de 10 centímetros.
2. Cortar y reservar las hojas de cilantro.
3. Pelar los camarones y quitarles la cabeza.
4. En una sartén, calentar el aceite e coco y dorar la coraza y las cabezas hasta que se vuelvan rojas.
5. Agregar el té limón, la sal Aïnoa, el caldo de verduras y dejar cocer a fuego lento por 20 minutos.
7. Cocer por separado los camarones.
8. Filtrar el caldo y colocar en una cacerola. Añadir los camarones y dejar cocer por 5 minutos.
9. Agregar el nuoc-mâm y la leche de coco.
10. Servir rápidamente, agregando el cilantro.

