

Receta:

Sopa Tom Kah

ARROZ Y BAMBÚ



ALIMENTOS ASIATICOS
C/ Pintores Puget - 07840 Sta. Eularia
Tel: 971 336621

Ingredientes:

- 50 g Paste Para Tom Kah
- 500 ml Leche de Coco
- 500 ml Agua
- Salsa de Pescado
- 1-2 Lemongras
- 4-6 Hojas de Kafir Limon
- 20-30g Galanga (en lonchas)
- Chile (opcional)
- Aceite
- 300 g Verduras
- 500g Pollo o Gambas
- 1 Lima
- 1-2 Cucharas Azucar Moreno
- Cilantro (opcional)

Preperacion:

- 1.) Aceite + Paste de Tom Kah (1-2 min)
- 2.) 1.) + Leche de Coco + Lemongrass + Azucar + Salsa de Pescado + Hojas de Kafir Limon + Zumo de Lima + Galanga + Chile (3-5 min)
- 3.) 2.) + Pollo cortado (5 min)
- 4.) 3.) + Verduras cortadas (Bambu, Zanahoria.....) (3-5 min)
- 5.) 4.) + Agua (3 min)
- 6.) servirlo con Cilantro cortado