



Sopa thai

Ingredientes:

- 1 dado de jengibre de unos 2 cm.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 pimiento rojo pequeño cortado a cuadraditos de más o menos 2 cm.
- 1 taza de champiñones laminados.
- 4 dientes de ajo picados pequeñitos.
- 1 cucharada de pasta de curry rojo.
- 4 tazas de caldo vegetal.
- 1 lata de leche de coco.
- 1 cucharada de azúcar.
- 2 cucharadas de salsa de soja.
- cilantro fresco.
- 100 g de noodles cocidos.

Elaboración:

- Ponemos una olla a fuego medio y calentamos las dos cucharadas de aceite y sofreímos el ajo, el jengibre, los champiñones y el pimiento rojo 3 o 4 minutos.
- Añadimos la pasta de curry rojo y cocinamos otro minuto hasta que se deshaga.
- Añadimos la leche de coco, el caldo vegetal, el azúcar y la salsa de soja, llevamos a ebullición y dejamos hervir unos 15 minutos.
- Para servir cubrimos el fondo de un bol con un puñado de noodles (podéis hacerlo con arroz si os apetece más) y rellenamos el bol con el caldo. Decoramos con hojas de cilantro fresco.