

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Amo esta sopaaaaaaa! Sobre todo en estos días fríos de invierno, no dan ganas de salir a ninguna parte así qué hay que hacer que la casa sea un lugar lindo y acogedor para invernar!!! La comida ayuda mucho para lograrlo , sobre todo sí es un plato calentito y repleto de sabor!!!!

Se mueren lo que es esta sopa, deliciosa y perfecta, su mezcla de sabores es tan entretenida que de verdad transporta, es estar en Tailandia, es una receta para mi gusto perfecta.

Además de ser muy sabrosa es una sopa muy entretenida estás comiendo un plato acogedor y reponedor que te sorprende con camarones y fideos de arroz, una receta muy completa y contundente.

Van a amar esta receta se los prometo, fue parte del menú de la clase de cocina de Mayo y fue un verdadero éxito!

## Sopa Thai con Camarones

Receta para 8 personas.....

- 100 gramos de tallarines de arroz, delgados
- 450 a 500 gramos de camarones
- 1 cucharada de lemongrass picado
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cebollines picado incluido lo verde
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de jengibre picado o en pasta
- 2 cucharadas de pasta de curry rojo
- 3-4 cucharaditas de sriracha
- 2 tarros de leche de coco
- 1 litro de caldo de verduras
- 2 limones de pica, el jugo de ambos y la ralladura de uno
- 3 cucharadas de cilantro picado
- mani machacado y cilantro para decorar

En una olla calentar el aceite y la mantequilla, agregar los camarones, saltear, agregar ralladura de un limón de pica, salpimentar, una vez cocidos retirar de la olla. En la misma olla agregar el diente de ajo, cebollín, lemongrass y jengibre, saltear bien, agregar la pasta de curry rojo y la sriracha, revolver bien por un minuto, agregar la leche de coco y el caldo de verduras, una vez que hierva agregar los fideos de arroz, cocinar un minuto y agregar los camarones, cocinar un minuto mas y agregar el cilantro y el jugo de los dos limones, revolver bien y servir en porciones individuales decoradas con cilantro y mani.