



SOPA INTENSA Y AMARGA DE GAMBAS TOM YANG GUNG

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

45 min

180

Turbo

Nivel del horno 2



INGREDIENTES

500 g de gambas (8 o 12) sin cabeza

4 chiles tailandeses

2 cucharaditas de sal

½ cucharadita de granos de pimienta negra

1 ramillete de cilantro fresco

500 g de champiñones pardos

2 tallos de hierba limón

4 limas

1 galanga fresca de 5 cm (también conocida como jengibre azul); como alternativa se puede usar jengibre fresco

400 ml de caldo de pescado o de pollo

400 ml de caldo de verduras

4 hojas de lima kaffir

4 cucharadas de salsa de pescado (Nam Pla)

SOPA INTENSA Y AMARGA DE GAMBAS TOM YANG GUNG

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Pela y desvena las gambas sin quitarles la cáscara de la cola. Corta los chiles en aros finos y machácalos en un mortero con sal y granos de pimienta hasta que se forme una pasta.
- 2 Quita las hojas de cilantro del tallo, limpia los champiñones y trocéalos en cuartos. Corta la hierba limón en trozos de 6 cm. Exprime las limas. Pela la galanga y córtala en daditos pequeños. Pon todo en una recipiente junto con el caldo, las hojas de lima kaffir y la salsa de pescado, y tapa el recipiente.
- 3 Cocina el plato en el nivel 2 usando el programa “Turbo” a 180 °C durante 45 minutos.

Presentación

Adorna con las hojas de la lima kaffir y de la hierba limón.