



## SOPA DE FIDEOS Y CAMARONES THAI

	<b>Porciones:</b>	4
	<b>Preparación:</b>	30 - 40 minutos
	<b>Dificultad:</b>	Media
	<b>Calorías:</b>	300

### INGREDIENTES:

- 300 g de Camarones Real pelados y desvenados
- 200 g de fideos de arroz
- ¼ lata de leche de coco (300 ml)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 cdas. de pasta de curry rojo tailandés
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 cda. de jengibre fresco rallado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo cortado en tiras delgadas
- 1 zanahoria cortada en rodajas delgadas
- 1 tz. de champiñones en rodajas
- 1 cda. de azúcar moreno
- Jugo de 1 lima
- Cilantro fresco picado para decorar

### PREPARACIÓN:

1. Cocina los fideos de arroz según las instrucciones del paquete. Escúrrelos y enjuágalos con agua fría para detener la cocción. Y resérvalos.
2. En una olla grande, calienta el aceite vegetal a fuego medio. Agrega el jengibre y el ajo, y saltea durante unos minutos. Luego añade la pasta de curry y mezcla bien.
3. Incorpora los camarones y cocina hasta que se pongan rosados y bien cocidos.
4. Agrega el pimiento, la zanahoria y los champiñones. Saltea por unos minutos hasta que las verduras estén tiernas.
5. Vierte la leche de coco y el caldo de pollo en la olla. Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a medio-bajo. Cocina a fuego lento durante unos 10 minutos para que los sabores se mezclen.
6. Añade el azúcar morena y el jugo de lima a la sopa. Mezcla bien y cocina por unos minutos más.
7. Para servir, coloca un puñado de fideos cocidos en cada tazón y vierte la sopa de camarones por encima. Decora con cilantro fresco picado antes de servir, ¡y listo!

#### TIP:

Si quieres más picante, agrega un poco de chile rojo fresco picado a la sopa antes de servir.

#### SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial