

Sopa de Camarones Tailandesa

Sirve a cuatro

- 1 Cucharada de aceite de coco
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 taza de pimienta roja finamente picada
- 1 - pedazo de 1 pulgada de hierba de limón - picada
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 4 dientes de ajo picados
- 1 Cucharada de pasta de curry rojo
- 1 cucharadita de azúcar morena
- ½ taza de arroz Basmati - lavado
- 4 tazas de agua o caldo de verduras
- 1 lata de leche de coco de - 13 oz. (400 ml)
- 1 Cucharada de salsa de pescado
- 1 taza de ejotes (vainitas, porotos verdes) cortados
- ½ libra de camarones pelados y desvenados
- Jugo de ½ limón
- ½ taza de cilantro picado
- Sal y pimienta

Caliente el aceite en una olla y agregue la cebolla, el pimienta, la hierba de limón, el jengibre y el ajo, la pasta de curry y el azúcar morena. Cocine por unos minutos hasta que la cebolla sea translúcida.

Añadir el arroz y mezclar bien. Agregar el agua, la leche de coco y la salsa de pescado y mezclar bien. Cocinar por diez minutos. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Agregue los ejotes y cocine durante otros diez minutos. Añadir los camarones y cocinar hasta que se convierten en rosa. Apague el fuego y agregue el jugo de limón y el cilantro y sirva.