

# Sopa Thai con fideos de arroz al coco



## Receta

### Ingredientes

- 4 cucharadas de sopa Thai
- 1 litro de agua o caldo
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de fideos de arroz
- 100 ml de leche de coco en lata.
- Opcional: una pechuga de pollo en tiras

### Preparación

- 1- Ponemos a cocer la sopa Thai con el aceite y la sal. Cuando hierva, bajamos el fuego y cocemos unos 20-25 minutos con la cazuela tapada.
- 2- Aproximadamente 10 minutos antes del final de la cocción, añadimos la leche de coco y la pechuga de pollo cortada en tiras y cinco minutos antes de terminar de cocer se añaden los fideos de arroz.
- 3- Reposar 5 minutos y a disfrutar una receta sencilla, un plato exótico y un viaje gastronómico para sorprender a los tuyos.

 35'



Sopa Thai

Información nutricional	ración 105g
Valor energético	1518 kJ 364 kcal
Grasas (g)	26
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	26
Fibra alimentaria (g)	3,9
Proteínas (g)	4,6
Sal (g)	2,3



Puedes sustituir la pechuga de pollo por langostinos o gambas.