

Tom kha gai



Dificultad: ◻◻◻◻◻

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/tom-kha-gai>

Preparación

Prepare una olla más grande en la que pone el caldo de pollo y 2 tazas de leche de coco. Agregue el jengibre, los chalotes, las cebollas, la hierba de limón, el cilantro y, si está disponible, las hojas de alcanfor. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento, de la misma manera como al hacer el caldo - 15 minutos. Luego agregue el pollo en cubitos y la berenjena, los tomates cortados a la mitad, el chile y el azúcar. Cocine por otros 10 minutos hasta que la carne esté suave. Al final de la cocción, sazone con jugo de limón y salsa de pescado. El sabor resultante debe ser fresco, completo-primero agrio, dulce y finalmente salado.

Exprima con rodajas de limón, chile y cilantro.

▣ **Tip para la receta**

La variante original es la mejor, por supuesto, pero puede hacerlo con una versión ligera sin la salsa de pescado. Solo use una lima y un poco de sal; sigue siendo un gran éxito en el sabor.

Ingredientes

- 1 litro/s Caldo de pollo
- 2 unidad/es Chalote
- 1 unidad/es Cebolla morada
- 1 unidad/es Cilantro
- 1 unidad/es Jengibre
- 15 unidad/es Tomates Cherry
- 1 unidad/es Berenjena
- 1 unidad/es Lima fresca
- 1.5 unidad/es Pimiento chile
- 600 gramo/s Pollo
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1 taza/s Leche de coco
-
- 2 hoja Limoncillo
- 2 diente/s Ajo

Categorías

Thailandesa, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Carne, Vegetales, Exótica, Familia

