

SOPA TAILANDESA



Categoría: Arroces Pasta y Sopas

Creada en 2024-10-10
Cualificada por Supercook TH
Sugerida por Supercook TH
El tiempo total de preparación: 16 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES

1 trozos	Hierba de limón
1 trozos	Galanga fresca en rodajas finas
1 tapón/ tapones	Pimientos secos
1 tapón/ tapones	Hojas de lima kaffir
1000 gramos	caldo de pollo
400 gramos	leche de coco
1 cucharada	Pasta de ajo y chile
4	Muslos de pollo (sin hueso, sin piel)
5	champiñones frescos
1	Lima (usar limón o jugo embotellado si no hay fresco)
1 tapón/ tapones	cilantro

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).