

DESTINO: **TAILANDIA**



TOM YUM GOONG

Plato típico de Tailandia

Origen:

Tom" significa "hervir", "Yum" se refiere a una categoría de ensaladas o hierbas y "goong" significa "camarón" en tailandés. Hablar de ensalada cuando hablamos de una gran sopa, una de las más famosas de esta cocina, puede sonar raro. Pero ya descubrirás los secretos.

Ingredientes: (4 personas)

- * 4 tazas o medio litro de caldo de camarón (de preferencia), de pollo o agua simple.
- * 2 tallos de lemongrass fresco ("hierba de limón" o "té de limón"), solo se utiliza el tallo grueso y fresco, no la hoja larga, seca y amarga que se usa para el té.
- * 2 cucharadas de Jengibre en polvo
- * 2 tazas de champiñones picados en cubos grandes.
- * 8-10 camarones frescos. La costumbre thai es dejarlos enteros, con "cáscara" y cabeza.
- * 3 cucharadas de salsa de pescado / Un manojo de cilantro.
- * ½ taza de jugo o zumo de limón fresco.
- * 2 cucharadas de azúcar / 2 cucharadas de ralladura de limón.
- * 4 chiles de árbol verdes, sin olvidar que el Tom Yum que no pica, no es Tom Yum.

DESTINO: **TAILANDIA**



TOM YUM GOONG

Plato típico de Tailandia

Preparación:

1. Corta los extremos del tallo del lemongrass y quita la hoja externa que normalmente esta seca y dale algunos golpes con el reverso del cuchillo, para liberar el delicioso aroma y sabor. Corta el tallo en unas 3-4 piezas.
2. Corta los extremos del chile para liberar su sabor y picor.
3. Lleva el caldo de camarón, pollo o agua a hervir, luego a fuego medio-bajo, con un hervor suave por 10 minutos para hacer una infusión de las hierbas, los sabores y aromas: lemongrass, hojas de lima kaffir, ralladura de limón, y chiles.
4. Añadir los hongos, la salsa de pescado y azúcar, deja hervir 5 minutos más.
5. Añadir los camarones, deja hervir 3-5 minutos más.
6. Apagar y añadir el jugo de limón, cilantro picado al gusto, ajustar sazón. Debe quedar con toque dulce, picosa y de sabor intenso.

Agradecimientos A La Persona Que Sugiere El Plato:

Sra. Miky Wang



www.ctmenlinea.com.co

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531

jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co - gerentecomercial@ctmenlinea.com.co