



CALDO DE POLLO CON JENGIBRE Y LECHE DE COCO

Ingredientes:

- 300 gr pechuga de pollo
- 1 trozo pequeño jengibre fresco finamente picado
- 1 pieza cebolla blanca pequeña finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 piezas chile de árbol seco finamente picado
- 1 litro caldo de pollo
- 1 taza leche de coco (250 ml)
- 50 gr germinado de soya
- ½ pieza lima (jugo)
- 50 ml aceite vegetal
- Cilantro fresco para decorar
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Corta las pechugas de pollo en tiras gruesas. Reserva.
2. Caliente el aceite en una cacerola y añade las cebolla y el jengibre, cocina durante unos minutos y agrega las tiras de pollo, el ajo picado y los chiles de árbol. Deja cocer a fuego alto durante 5 minutos sin dejar de mover.
3. Vierte el caldo de pollo caliente y la leche de coco, mezcla bien y lleva a ebullición. Baja el fuego y deja cocer durante 10 minutos más.
4. Añade el germinado de soya y el jugo de lima. Sazona y cocina durante 2 minutos más.
5. Decora con un poco de cilantro fresco, sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4