

SOPA DE CURRY 4 INGREDIENTES



INGREDIENTES

1 pollo de maíz
1 calabaza mediana
1 lata de leche de coco
Curry verde en pasta

Agua, sal, pimienta

Para decorar: cilantro fresco

MODO DE HACERLO

Meter el pollo en una cazuela y cubrir con agua. Calentar. Ir añadiendo la calabaza en trozos, la leche de coco, el curry y los tallos de las hojas de cilantro. Llevar a ebullición, bajar el fuego, tapar y dejar cocer una hora.

Pasada la hora sacar el pollo, y triturar el caldo. Rectificar de sal.

Separar toda la carne de pollo de los huesos.

Servir un plato de caldo con trozos de pollo como topping. Decorar con unas hojas de cilantro fresco.