



**Bay
Biscuit**
presenta



Sopa Thai con Langostinos

Ingredientes

- 6 Bay Biscuit
- 1 calabaza anco mediana o grande
- 1 taza de caldo de verduras
- Jengibre fresco, 4 cm de raíz
- 1 taza (200 ml) de leche de coco
- ½ taza de crema de leche
- Semillas de girasol
- Aceite de sésamo
- Sal
- 12 langostinos
- Ramitas de perejil

Preparación

Pelar y limpiar los langostinos (retirar el hilo intestinal). Reservar en la heladera.

Cortar la calabaza (sin pelar) en rodajas de 2 cm, cocinar al vapor hasta que esté blanda.

Separar una taza del agua de la cocción, agregarle ¼ de cubito de caldo de verduras y reservar.

Pelar las rodajas de calabaza y colocarlas en una olla mediana junto con la taza de caldo, el jengibre pelado y picado y un poco de sal.

Cocinar a fuego fuerte hasta que hierva.

Retirar del fuego y mezclar. Incorporar la leche de coco. Volver a fuego bajo y cocinar unos minutos. Agregar la crema de leche, mezclar y reservar. En una sartén antiadherente saltear los langostinos con una nuez de manteca, sal, y una pizca de pimentón dulce.

Servir la sopa, agregar los langostinos, perejil picado, unas gotas de aceite de sésamo y bastoncitos de Bay Biscuit.

