

Hot pot de tom yum goong

Tiempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.730 kJ / 653 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **38 g**
Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

4 porciones

8	langostinos enteros con cabeza
	Cabezas y cáscaras de los langostinos
20 g	de jengibre
600 ml	de agua
1	guindilla roja
300 g	de col china
1	cebolla
2	tallos de apio
8	tomates cherry
10 g	de setas oreja de Judas deshidratadas
150 g	de brotes de bambú en conserva al natural
40 g	de cilantro
400 g	de pechuga de pollo
100 g	de fideos de cristal
400 ml	de leche de coco
90 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón</u>
60 ml	de aceite de guindilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

8 langostinos enteros con cabeza - Cabezas y cáscaras de los langostinos - **20 g** de jengibre - **600 ml** de agua - **1** guindilla roja

Lave los langostinos. Retire las cabezas y las cáscaras y resérvelas para preparar el caldo. Con un cuchillo pequeño, haga un corte superficial a lo largo del lomo de cada langostino y retire el intestino. Corte el jengibre en juliana fina. Si desea un sabor más picante, pique finamente la guindilla roja. Ponga las cabezas y las cáscaras reservadas en una olla grande y tuéstelas a fuego medio, sin añadir aceite. Cocine hasta que adquieran un color rosa intenso y comiencen a adherirse ligeramente al fondo de la olla. Añada el agua, el jengibre y la guindilla. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 10 minutos, retirando la espuma que se forme en la superficie.

Pasos 2

300 g de col china - **1** cebolla - **2** tallos de apio - **8** tomates cherry - **10** de setas oreja de Judas deshidratadas - **150 g** de brotes de bambú en conserva al natural - **40 g** de cilantro - **400 g** de pechuga de pollo - **100 g** de fideos de cristal

Lave bien todas las verduras. Corte la col china en trozos del tamaño de un bocado. Pele la cebolla y córtela en gajos finos. Retire las hebras duras de los tallos de apio y córtelos en diagonal. Pique los tomates cherry por la mitad. Enjuague brevemente las setas oreja de Judas deshidratadas y déjelas en remojo en abundante agua hasta que se ablanden. Trocee con las manos las setas más grandes en porciones del tamaño de un bocado. Corte los brotes de bambú en láminas finas. Pique el cilantro

en trozos grandes. Corte la pechuga de pollo en lonchas finas. Ponga los fideos de cristal en remojo siguiendo las instrucciones del envase.

Pasos 3

400 ml de leche de coco - **90 ml** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **60 ml** de aceite de guindilla

Cuele el caldo del paso 1 con un colador fino y vuelva a verterlo en la olla. Añada la leche de coco, la Kikkoman salsa ponzu limón y el aceite de guindilla. Lleve suavemente a ebullición.

Pasos 4

Añada al caldo la col china, la cebolla, el apio, los tomates cherry, las setas oreja de Judas y los brotes de bambú. Lleve a ebullición y cocine hasta que las verduras empiecen a estar tiernas. Incorpore la pechuga de pollo y los langostinos del paso 1. Cocine hasta que el pollo esté completamente hecho y los langostinos adquieran un color rosado y estén opacos. Espolvoree con el cilantro.

Pasos 5

Añada los fideos de cristal al caldo restante. Cocine durante 1-2 minutos o hasta que estén tiernos y sirva.