

Tom kha gai con pollo

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.602 kJ / 385 Kcal

Grasas: **24,4 g** Proteínas: **29,1 g**
Carbohidratos: **12,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	tallo de citronela
1	trozo pequeño de jengibre
1	lima pequeña sin tratar
1	guindilla roja pequeña
400 g	de pechuga de pollo
600 ml	de caldo de pollo
75 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
400 ml	de leche de coco
1 cucharada	de azúcar moreno (o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman)
200 g	de setas pequeñas
	Unas hojas de cilantro
80 g	de brotes de soja
	<u>Kikkoman aceite de Sésamo Tostado</u>

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 tallo de citronela - **1** trozo pequeño de jengibre - **1** lima pequeña sin tratar - **1** guindilla roja pequeña - **400 g** de pechuga de pollo
Corte la citronela en trozos. Pele el jengibre y rállalo o píquelo finamente. Ralle la piel de la lima y exprima su zumo. Corte la guindilla en rodajas y la pechuga de pollo en dados pequeños.

Pasos 2

600 ml de caldo de pollo - **75 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **400 ml** de leche de coco - **1 cucharada** de azúcar moreno (o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman)
Lleve el caldo de pollo a ebullición junto con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Añada la citronela, el jengibre, un poco de ralladura y zumo de lima, la guindilla, la leche de coco y el azúcar. Caliente todo sin que llegue a hervir.

Pasos 3

200 g de setas pequeñas - Unas hojas de cilantro - **80 g** de brotes de soja - Kikkoman aceite de Sésamo Tostado
Corte las setas por la mitad o en cuartos, añádalas junto con el pollo al caldo, lleve de nuevo a ebullición y cueza a fuego lento durante unos 10 minutos. Reparta la sopa en cuencos, decore con el cilantro y los brotes de soja (si lo desea, saltee brevemente los brotes), rocíe con el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y sirva.