

## ENTRANTES

---

### Sopa de leche de coco

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo total de preparación: 60 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 pimiento verde
- 1 manojo de cebollas tiernas
- 1 berenjena
- 200 g de champiñones
- 2 tallos de limoncillo
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 lata de leche de coco (400 g)
- 2 chiles rojos
- 3 cucharadas de zumo de lima
- 5 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadita de cúrcuma
- **Sal Costa Plus+**
- 1 cucharadita de azúcar
- 300 g de cigalas (sin cabeza y sin cáscara)
- 1 manojo de cilantro

#### **ELABORACIÓN:**

- Limpiar el pimiento, las cebollas tiernas, la berenjena, y cortar a dados. Limpiar los champiñones y cortar en rodajas. Limpiar el limoncillo, partirlo por la mitad a lo largo y machacarlo.
- Llevar a ebullición el caldo y la leche de coco. Lavar los chiles, quitar las pepitas y cortarlos a trozos. Cocer a fuego lento las verduras y los chiles en el caldo durante 15 minutos. Sazonar con el zumo de lima, la salsa de soja, la cúrcuma, **Sal Costa Plus+** y el azúcar. Añadir las cigalas y cocer durante 3 minutos más. Espolvorear con hojitas de cilantro y servir.

