

## ENTRANTES

---

### Sopa de coco y brócoli

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total de preparación: 35 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 cebolla escalonia
- 1 diente de ajo
- 1 brócoli
- 2 patatas
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 lima
- **Molinillo Sal Costa con Pimientas Exóticas**
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 cucharadita de pasta de curry (en tiendas asiáticas)
- 600 ml de leche de coco

#### **ELABORACIÓN:**

- Cortar la cebolla y el ajo, y picarlos finos. Dividir el brócoli en cogollos y lavarlos. Pelar las patatas y cortarlas a dados.
- Calentar el aceite en una cazuela y rehogar el ajo y la cebolla. Incorporar la pasta de curry y rebajarla con la leche de coco. Añadir las patatas y dos rodajas de lima. Seguidamente, incorporar los cogollos de brócoli y dejar cocer 5 minutos más. Finalmente, exprimir el zumo de lima restante y echarlo en la sopa.
- Para terminar, sazonar con un poco de **Sal Costa con Pimientas Exóticas**. Servir los platos, y decorar con el cilantro.