

Angulas “Roset” con gambas y sopa thai

Ingredientes: 200 g. de angulas, 1 cebolla, 1 puerro, 200 g. de tomate triturado, 20 g. de hoja de lima, 30 g. de jengibre, 1 manojo de cilantro, 1 l. de leche de coco, 8 gambas y 2 ramas de citronella.

1. En un cazo con un chorrito de aceite de oliva rehogamos la cebolla y el puerro cortados en juliana, hasta que la verdura se ablande. Añadimos entonces las cabezas de las gambas y el tomate triturado, mezclamos bien y cocinamos durante un par de minutos.

2. Añadimos entonces la hoja de lima troceada junto a la citronella y el cilantro picado, mezclamos bien y añadimos la leche de coco. Dejamos cocer durante un par de minutos una vez la sopa arranque a hervir.

3. Corregimos el punto de sal y pimienta, colamos y reservamos la sopa.

4. En un cuenco disponemos las gambas cortadas en medallones, crudas, y las angulas, también crudas. Servimos la sopa hirviendo para que se cocinen las gambas y angulas ligeramente antes de degustar.