

Sopa de tomate al curry con camarones asados al comino - Sin gluten

Tempo di preparazione: 70 min

Dificultad: Fácil

Sopa

- Aceite de oliva: 2 cucharadas, divididas - más adicional para rociar al final
- Ajo: 4 dientes, pelados y picados
- Azúcar de coco (o azúcar moreno): 1 cucharada
- Caldo de pollo o de verduras, preferiblemente casero: 2 tazas
- Cardamomo molido: ½ cucharadita
- Cebolla: 1 grande, picada
- Cebollino fresco, picado: 2 cucharadas
- Comino molido: 1 cucharadita
- Jengibre fresco: 2 charadas, pelado y picado
- Laurel: 1 hoja
- Nata líquida o mitad de leche y mitad de nata (opcional): 3-4 cucharadas
- Pan de molde sin gluten: 3 rebanadas, sin corteza y cortadas en trozos pequeños
- Pimienta negra: ½ cucharadita
- Sal kosher: 1 cucharadita
- Salsa de chile tailandesa: 1 cucharada (como Sriracha o Sambal Oelek)
- Vinagre de vino blanco: 1 cucharada

Camarones

- Aceite de oliva: 2 cucharadas
- Camarones grandes: 1 kilo (20-30 por kilo), pelados y desvenados
- Comino molido: 1 cucharadita
- Pimienta negra: ¼ cucharadita
- Sal kosher: ½ cucharadita



Preparación

1. Combinar todas las especias en un bol y reservar.
2. Calentar 2 cucharadas de aceite a fuego medio en una sartén grande. Añadir la cebolla y cocinar durante 3-4 minutos o hasta que esté transparente. Añadir las especias. Revolviendo constantemente, cocinar durante 1-2 minutos. Añadir el jengibre picado. Cocinar durante 2-3 minutos sin dejar de revolver.
3. Añadir la salsa de chile tailandesa y el ajo. Cocinar hasta que esté fragante, 1 minuto aproximadamente.
4. Añadir los tomates, la sal, el pan de molde y la hoja de laurel. Dejar que llegue a hervir. Bajar el fuego a medio-bajo y dejar cocinar a fuego lento durante 3-4 minutos.
5. Sacar la hoja de laurel y desecharla.
6. Trabajando en pequeñas tandas, procesar la sopa en una batidora para hacer un puré. También se puede utilizar una batidora de mano o de inmersión para hacer un puré con la sopa en la olla.
7. Añadir el azúcar y el caldo de pollo. Llevar a ebullición y luego dejar cocinar a fuego lento durante unos 5 minutos. Justo antes de servir, añadir el vinagre. Probar la sazón, y añadir más si es necesario.
8. Mientras se cocina la sopa, asar los camarones. Precalentar el horno a 200 grados Celsius. Extender los camarones en una bandeja de horno. Rociar con aceite de oliva y espolvorear con comino, sal y pimienta.
9. Asar en el horno durante 5-6 minutos asegurándose de girar los camarones a mitad del proceso de cocción.
10. Cuando la sopa esté lista, servir en un bol. Colocar 3 trozos de camarones en el centro del bol. Espolvorear con cebollino fresco. Rociar con un chorrito de aceite y nata líquida, si se utiliza.
11. Servir inmediatamente con unas rebanadas de pan crujiente.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 1500 gr

