

Sopa fría de garbanzos y coco con gambas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene RESA



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 520 g de leche de coco
- 300 g de garbanzos cocidos
- 10 g de jengibre fresco
- 20 g de vinagre de arroz
- 3 ramitas de cilantro
- Unas gotas de tabasco ahumado
- Una pizca de comino molido
- Sal
- Para las gambas:
- 400 g de gambas peladas
- 1 guindilla
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de cilantro
- Unas gotas de zumo de limón
- Sal
- Aceite de sésamo

Preparación:

Paso 1

Pon en el vaso de la batidora los garbanzos cocidos, fríos. Añade la leche de coco, el jengibre rallado, el

condimento picante, el vinagre, el cilantro y el comino, una pizca de sal y tritura. Pasa la sopa a un recipiente apropiado para reservar en el frigorífico y que esté bien fría a la hora de servir. Pon un chorrito de aceite de sésamo en una sartén e incorpora el ajo, pon la sartén al fuego y deja que el ajo aromatiche un poco el aceite. A fuego fuerte, saltea las gambas con la guindilla y el cilantro picado, y sal al gusto. No las cocines demasiado para que no queden secas. Retira las gambas de la sartén.