

Sopa de choritos con leche de coco y especias

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 5

Ingredientes:

- 2 kg de choritos con su concha
- 1 taza de vino blanco
- 1 tarro de tomates picados
- 3 cebollines
- 1 cucharada de azúcar
- 1 tarro de leche de coco
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de cúrcuma
- Aceite de oliva
- Sal
- Paprika
- Almendras

Preparación:

- 1.- Lavar muy bien las conchas de los choritos.
- 2.- En una olla grande poner el aceite de oliva, cebollines cortados en rodajas, sal, paprika y los aliños que más te gusten.
- 3.- Cuando los cebollines estén más hechos agregar la cúrcuma y el curry. Revolver hasta que salga un olor intenso que es la activación de las especias. Agregar el vino y dejar hervir por 3 minutos para evaporar el alcohol.
- 4.- Agregar los tomates y una cucharada de azúcar y esperar hasta que hierva para que se mezclen los sabores. Dejar cocinar unos minutos.
- 5.- Agregar los choritos, tapar la olla y esperar hasta que se abran las conchas y se cocinen.
- 6.- Agregar la leche de coco y revolver, cuando hierva está listo

7.- Espolvorear con cilantro y servir calientes. También le pueden poner almendras para darles un toque crunchie.

8.- Descartar los choritos que no se abrieron, se supone que si no se abren están malos .