



TAPADO A LA LAKY

- ✂ 60 min de preparación
- 🕒 45 min de cocinado
- 👤 ¡Alcanza para 4 personas!

INGREDIENTE PRINCIPAL

Sopa de sobre Laky Men



Descripción

Para preparar el tapado a la Laky, es importante asegurarse de que los ingredientes estén bien impregnados de los sabores de la salsa. Agregue suficiente agua para cubrir el pollo y cocine a fuego lento durante aproximadamente una hora, o hasta que el pollo esté tierno y cocido. Si lo desea, puede agregar verduras como zanahorias, papas y ejotes para enriquecer el plato. Córtelas en trozos y añádalas a la olla junto con el pollo. Cocine hasta que las verduras estén tiernas y sazone con sal al gusto.

Preparación

- 1** En una olla grande, caliente el aceite a fuego medio. Agregue la cebolla y el ajo, y saltee hasta que estén tiernos y fragantes.
- 2** Agregue los pimientos y cocine por unos minutos hasta que se ablanden.
- 3** Agregue los tomates y cocine hasta que se ablanden y se conviertan en una salsa.
- 4** Vierta la leche de coco en la olla y revuelva bien.

Ingredientes

- 1 paquete de sopa Lakymen sobre sabor camarón
- 4 tazas de agua
- 1 lata de leche de coco (aproximadamente 400 ml)
- 1 libra de camarones crudos, pelados y desvenados
- 1 libra de pescado blanco (como tilapia o mero), cortado en trozos
- 1 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimiento rojo, picado
- 1 pimiento verde, picado.
- 2 tomates medianos, picados
- 1/2 taza de chícharos (guisantes) frescos o congelados
- 1 zanahoria, cortada en rodajas finas
- 1/2 taza de ejotes verdes, cortados en trozos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de comino (opcional)
- Jugo de limón (para servir)
- Cilantro picado (para decorar)

- 5** Agregue los camarones, el pescado, la zanahoria, los ejotes verdes y los chícharos. Cocine a fuego medio hasta que los mariscos estén cocidos y los vegetales estén tiernos.
- 6** Mientras tanto, prepare la sopa instantánea de fideos en una olla aparte según las instrucciones del paquete.
- 7** Cuando la sopa de mariscos y vegetales esté lista, agregue la sopa instantánea de fideos y mezcle bien.
- 7** Si lo desea, agregue comino, sal y pimienta al gusto para dar sabor.