SOPA PICANTE DE CAMARÓN

Ingredientes:

- *400 MILILITROS DE CALDO DE POLLO.*
- *2 PIEZAS DE CHILE JALAPEÑO O SERRANO FRESCOS, SIN SEMILLA Y EN TROZOS.*
- *2 SOBRES DE TÉ DE LIMÓN.*
- *4 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN VERDE*
- *100 GRAMOS DE CHAMPIÑONESREBANADOS*
- *2 CUCHARADAS DE HOJAS DE CILANTRO PICADAS*
- *2 CUCHARADAS DE SALSA DE PESCADO*
- *160 GRAMOS DE CAMARÓN FRESCO LIMPIO Y DESVENADO*
- *1 CUCHARADITA DE GENGIBRE FRESCO RALLADO*
- *1CUCHARADA DE SALSA DE SOYA*
- *1 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA TRITURADA*
- *1 PIZCA DE AZÚCAR*

Preparación:

Vierte el caldo de Pollo en una olla mediana y hierve a fuego lento, añade a la olla los chiles, el gengibre, el jugo de limón y con una coladera los sobres de té.-

Cocina por tres minutos y añade la salsa de pescado y la pisca de azúcar.

Ahora rectifica el sabor picante, añade la pimienta y sigue hirviendo por unos minutos más a fuego bajo. Enseguida cuela el caldo y vuelve a cocinar a fuego bajo, añade los champiñones y los camarones, cocina por 3 min más, rectifica el sazón y de ser necesario añade un poco más de salsa de pescado o de jugo de limón, añade las hojas de cilantro ¡y sirve!