



Consejo del chef

Puedes aliñar el pad thai vegetal, servir y decorar con un poco de cilantro.

Raciones para 2

- 1 Calabacín
- 2 Zanahorias
- 100 gr Col lombarda
- 1 Cebolleta
- 3 Ramas de apio
- 100 gr Edamames cocidos

Cacahuete tostados

Cilantro fresco

Para la salsa:

- 1 Cucharada de azúcar moreno
- 2 Cucharadas de aceite de sésamo
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 Limas
- 3 Cucharadas de salsa de soja

- 1 Cortar el calabacín y las zanahorias en forma de espaguetis con un cortador especializado para ello y escaldar en agua hirviendo con sal durante 1 minuto. Escurrir y reservar en un wok o sartén.
- 2 Partir la col lombarda, la cebolleta y el apio en juliana fina y juntar con las verduras anteriores.
- 3 Añadir los edamames cocidos, los cacahuetes tostados y saltear todo durante 3 minutos a fuego fuerte, simplemente para que las verduras se atemperen.
- 4 Preparar la salsa en un bol aparte con el azúcar moreno, el aceite de sésamo, el de oliva, la salsa de soja y el zumo de lima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pad-thai-100-vegetal/>

