Pad Thai

Raciones para 1

- ❏ 70 g
  Tallarines de arroz
- ❏ 50 g
  Brotes de soja
- ❏ 30 g
  Ajos tiernos
- ❏ 2
  Chalotas
- ❏ 10
  Langostinos
- ❏ 2 cucharadas
  Salsa de pescado
- ❏ 2 cucharadas
  Azúcar de caña
- ❏ 1/2 cucharadas
  Pasta de tamarindo
- ❏ 1/2 cucharadas
  Crema de cacahuete
- ❏
  Chili tostado en polvo (al gusto)
- ❏
  Lima
- ❏
  Anacardos

1. Empieza hidratando los tallarines de arroz 1h en agua caliente.
2. Por otra parte, prepara la salsa del Pad Thai mezclando en un bol la salsa de pescado, el azúcar, la crema de cacahuete, pasta de tamarindo, chile y un chorrito de agua.
3. En una sartén, sofríe la chalota picada y los ajos tiernos cortados. Cuando empiecen a estar dorados, añade los langostinos, los brotes de soja y los tallarines de arroz hidratados.
4. Añade la salsa por encima, un huevo y remueve hasta que todos los tallarines estén bien impregnados de salsa y el huevo haya empezado a cuajar.
5. Sirve tu Pad Thai con anacardos picados, chile en polvo y lima y ¡a disfrutar de este exótico plato!

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pad-thai-9/