

## Raciones para 1

70 g  
Tallarines de arroz

50 g  
Brotos 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 