

Appetizers thailandeses

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Croquetas de cerdo

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Chiles: 1/4 Unidad

Verdeo japonés: 2 Unidades

Cilantro Picado: 2 cdas.

Harina: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Ajo picado: 4 Dientes

Salsa De Pescado: 2 1/2 cdas.

Carne De Cerdo Picada: 500 g

Zest de limón: 1 Unidad

Nuez Moscada: Una pizca

Frituras de langostinos y cerdo

Langostinos: 150 g

Salsa De Pescado: 1 cda.

Huevo batido: 1 Unidad

Pan Lactal: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 cda.

Verdeo japonés: 2 Unidades

Jengibre Picado: 1 cda.

Sal: A gusto

Ajo picado: 2 Dientes

Carne De Cerdo Picada: 200 g

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Azucar: 1 cda.

Salsa

Ralladura de limón: 1 Unidad

Sal: A gusto

Salsa De Pescado: 2 cdas.

Jengibre Picado: 1 cda.

Cilantro Picado: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Salsa de mani

Chile: 1/2 Cantidad necesaria

Leche de coco: 1/2 Taza

Salsa De Pescado: 3 cdas.

Agua: 1/4 Taza

Azucar: 2 cdas.

Cebolla de verdeo picada: 1/4 Taza

Maní Tostado: 100 g

Ajo picado: 1 Diente

Jengibre rallado: 1 cda.

Lemon grass - vara: 1 Unidad

Varios

Hojas verdes:

Chiles rojos:

Preparación de la Receta

Croquetas de cerdo

- Bata el *huevo*.
- En un bowl mezcle el *cerdo* picado, el verdeo picado, *chile* picado, *cilantro*, *jugo de limón*, nuez moscada, salsa de pescado, *huevo* y sal.
- Forme las bolitas y pase por *harina*.
- En una sartén con aceite caliente fría las croquetas de *cerdo*.

Frituras de langostinos y cerdo

- Mezcle el *huevo* con sal.
- Corte los bordes del pan y corte en triángulos.
- En un bowl mezcle la carne de *cerdo* y los *langostinos* picados, azúcar, salsa de pescado, verdeo picado, *cilantro*, sal, *jengibre*, *ajo* picado y agregue el *huevo* hasta formar una pasta uniforme.
- Coloque sobre el pan la pasta y pase por las semillas de *sésamo*.
- Fría en una sartén con aceite caliente, colocando los triángulos de pan del lado de la carne.

Salsa

- En un bowl mezcle, la ralladura de *limón*, *cilantro*, salsa de pescado, *jugo de limón*, *jengibre* picado, azúcar y sal
- Mezcle bien para disolver el azúcar.

Salsa de mani

- Pique el *maní* tostado.

- En una sartén con aceite mezcla coloque el *mani*, el *ajo* picado, *chile* picado, verdeo picado, *jengibre* rallado, lemon grass picado y azúcar
- Cocine unos minutos y agregue el agua, salsa de pescado y la mitad de la leche de coco
- Mezcle y deje cocinar semi tapado por 10 minutos.
- Retire coloque en una licuadora y procese, agregue el resto de la leche de coco y deje enfriar.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con las dos salsas, decore con hojas frescas y chiles rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/appetizers-thailandeses>