Lista de ingredientes para la receta Appetizers thailandeses

Croquetas de cerdo

- Jugo de Limón 1 cda.
- Sal A gusto
- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Ajo picado 4 Dientes
- Huevos 2 Unidades
- Salsa De Pescado 2 1/2 cdas.
- Chiles 1/4 Unidad
- Carne De Cerdo Picada 500 g
- Verdeo japonés 2 Unidades
- Zest de limón 1 Unidad
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Nuez Moscada Una pizca
- Harina Cantidad necesaria

Frituras de langostinos y cerdo

- Langostinos 150 g
- Salsa De Pescado 1 cda.
- Sal A gusto
- Huevo batido 1 Unidad
- Ajo picado 2 Dientes
- Pan Lactal Cantidad necesaria
- Carne De Cerdo Picada 200 g
- Cilantro 1 cda.
- Semillas de sésamo Cantidad necesaria
- Verdeo japonés 2 Unidades
- Cebolla de verdeo 100 grs.
- Jengibre Picado 1 cda.
- Azucar 1 cda.

Salsa

- Ralladura de limón 1 Unidad
- Cilantro Picado 1 cda.
- Sal A gusto
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Salsa De Pescado 2 cdas.
- Azucar 2 cdas.
- Jengibre Picado 1 cda.

Salsa de mani

- Chile 1/2 Cantidad necesaria
- Leche de coco 1/2 Taza
- Maní Tostado 100 g
- Salsa De Pescado 3 cdas.
- Ajo picado 1 Diente
- Agua 1/4 Taza
- Jengibre rallado 1 cda.
- Azucar 2 cdas.
- Lemon grass - vara 1 Unidad
- Cebolla de verdeo picada 1/4 Taza

Varios

- Hojas verdes
- Chiles rojos