elGourmet

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 maní

- 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