Pad thai



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Azúcar mascabo: 1 cda
Chile: 1 Unidad
Diente de ajo: 1 Unidad
Langostinos crudos y limpios: 200 Gramos
Cebolla Morada: 1 Unidad
Salsa De Pescado: 1 cda
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Brotes de soja: 50 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Fideos de arroz hidratados: 200 Gramos
Maní: 2 cdas.
Pasta de Tamarindo: 1 cda
Varas de cebolla de verdeo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sart&eacute

- N con aceite de oliva, salteamos *ajo* y *cebolla* morada picados.
- Incorporamos colas de *langostinos* y los sellamos.
- Agregamos azúcar mascabo, salsa de pescado, pasta de tamarindo, fideos de *arroz* gruesos hidratados y mezclamos bien.
- Añadimos huevos y mezclamos con la preparación sin dejar de revolver.
- Apagamos el fuego y agregamos la parte verde de la *cebolla* de verdeo picada, brotes de soja, *maní* picado grueso, *jugo* de ½ lima y *chile* en rodajas finas.
- Servimos con más brotes de soja y *chile* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pad-thai-2