Pad thai



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile: 1 Cantidad necesaria
Camarones: 10 Unidades
Cebolla de verdeo oriental: 3 Unidades
Pollo: 1 Cuartos traseros
Azucar rubia: 1 cda.
Jengibre Picado: 1 cda.
Fideos de arroz: 250 g
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Bok choi: 6 Hojas
Salsa De Pescado: 2 cdita.

Preparación de la Receta

- Coloque los fideos en un bowl y agregue agua hirviendo y deje unos minutos
- Retire y coloque sobre un paño para retirar el exceso de agua
- Corte el bok choi En tiras
- Retire las semillas y la nervadura del *chile* y pique.
- Coloque los dientes de *ajo* pelados en un mortero y machaque
- Junto con el *jengibre* y 2 cdas de *chile*
- Pele la *cebolla* y pique.
- Retire la grasa del *pollo* y corte el *pollo* en tiras finas.
- Corte el verdeo en rodajitas.
- Coloque en un bowl los huevos, el azúcar, la sal y mezcle

Armado

- En una sartén con aceite caliente, coloque la mezcla de huevos y forme un omelet
- Retire, escurra sobre papel absorbente y corte en tiras.
- En una sartén con aceite neutro caliente, coloque la preparación del mortero, la *cebolla* y el *pollo*
- Mezcle.

- Una vez el *pollo* este casi listo agregue los *camarones*, el verdeo, la salsa de pescado y los fideos.
- Incorpore las tiras de *huevo*, apague el fuego y agregue el *cilantro* y el bok choi

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *cilantro* picado y lemon gras

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pad-thai-3