

Pad Thai por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Aceite Neutro: c/n

Huevos: 2 Unidades

Fideos de arroz: 300 grs

Ajo: 1 Diente

Lima para su jugo: 1/2 Unidad

Salsa de Tamarindo: 1/2 Taza

Limón sutil: 1 Unidad

Aceite de Sésamo: 1 y 1/2 cda

Cilantro: c/n

Echalote: 3 Unidades

Maní: 1/2 Taza

Brotes de soja: 1 Taza

Langostinos: 10 Unidades

Salsa de ostras: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En un recipiente macerar durante 30 minutos los *langostinos* con la salsa de ostras y el aceite de *sésamo* y reservar refrigerado.
- En un sartén con aceite *saltear* el *ajo*, el *echalote* y la *cebolla* de verdeo en rodajas.
- Agregar a la sartén los fideos hidratados, mezclar bien y añadir salsa de tamarindo.
- *Saltear* durante unos minuto y revolver.
- Apagar el fuego e incorporar los brotes de soja y mezclar.
- *Saltear* los *langostinos* marinados en sartén caliente con aceite neutro hasta *dorar* por ambos lados.
- Agregar a la sartén con los fideos y mezclar.
- Servir el salteado de fideos con los huevos revueltos por encima.
- Rociar con *jugo* de lima, *cilantro* picado, *maní* tostado y terminar con gajos de lima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pad-thai-por-marcela-lovegrove>