

Pad Thai

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chiles frescos: 2 Unidades

Albahaca morada: A gusto

Azúcar de caña: 50 g

Ajo: 4 Dientes

Jengibre: 1 Unidad

Aceite de sésamo tostado: 30 cc

Salsa De Pescado: 50 cc

Langostinos crudos limpios: 250 g

Maní crudo: 150 g

Jugo De Lima: 1 Unidad

Tofu ahumado: 200 g

Huevos: 2 Unidades

Albahaca verde: A gusto

Cilantro: 1 Taza

Pasta de Tamarindo: 100 grs.

Brotes de soja: 50 grs.

Fideos de arroz anchos: 500 g

Cebollín asiático: Paquete

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua tibia la pasta de tamarindo y deje reposar unos minutos
- Luego mezcle hasta disolverlo y una vez disuelta la pasta pase por un *tamiz*.
- En un mortero coloque el *maní* crudo pelado y macháquelo groseramente, luego tueste en una sartén caliente a fuego medio, saltee para que no se queme solo unos segundos y retire.
- Abra los chiles al medio.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos por la mitad.
- Pele el *jengibre* y córtelo en rodajas.
- En un mortero coloque los chiles junto con los dientes de *ajo*, las rodajas de *jengibre* y el azúcar de caña, machaque.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente cocine unos minutos los fideos de *arroz*.
- Corte el *cebollín* en trozos.
- Corte el *tofu* en finos bastones.
- Pique las hojas de *cilantro* groseramente.

Armado

- En un wok bien caliente con aceite de *sésamo* cocine el *ajo*, *jengibre*, chiles y azúcar machacados anteriormente, saltee unos minutos y agregue el *cebollín* junto con los *langostinos*, saltee dos minutos y sazone con salsa de pescado, incorpore luego la pasta de tamarindo, el *jugo* de lima y los fideos de *arroz*, saltee nuevamente hasta que los sabores se incorporen, realice un hueco en uno de los costados del wok y añada los huevos, rompa el ligue con una cuchara y luego mezcle con el resto de los ingredientes, siga cocinando a fuego lento, incorpore el *tofu* y retire el wok del fuego, agregue por ultimo los brotes de soja, las hojas de *albahaca* verde y morada enteras y el *cilantro* enteras, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción del pad thai y espolvoree con el *maní* tostado.
- Acompañe con un té de *jengibre*.

Tips

-

- La cocina Tailandesa mezcla cinco sabores

- Dulce, picante, ácido, amargo y salado.
- La cena es la comida más importante en Tailandia y siempre son platos elaborados.

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