

PAD THAI



Preparación

La salsa de tamarindo será la que conseguirá que los fideos fritos tengan ese color dorado tan apetecible y delicioso. En un cazo añadir los 3 ingredientes, remover y dejar que reduzcan hasta que tenga consistencia de jarabe. Reservar hasta su utilización. Siguiendo las instrucciones del fabricante cocinar los tallarines de arroz. En mi caso, poner agua a hervir, apagar el fuego y añadir los fideos durante 9 minutos. En mi caso como me gusta que los fideos queden al dente. Solo los he mantenido en remojo 7 minutos y los he pasado por agua fría para cortar la cocción. Después he añadido unas gotas de aceite de sésamo para que no se peguen. Reservar. Con fuego alto añadir al wok unas gotas de aceite de girasol, saltear los langostinos pelados manteniendo la cola y reservar. Añadir la parte blanca de la cebolleta, los fideos, la salsa de tamarindo. No parar de remover. A continuación añadimos los cacahuets y anacardos picados, el tallo verde de la cebolleta y los brotes de soja. Apagar el fuego. Con el calor residual, añadir los huevos y remover bien. Servir con los langostinos, acompañado de lima y espolvoreado con chile molido.

INGREDIENTES

350 g de tallarines de arroz
 16 langostinos
 6 cebolletas chinas
 100 g de brotes de soja
 Cacahuets y anacardos
 2 huevos
 lima
 Chile molido
 Salsa de tamarindo : La misma cantidad de los 3 ingredientes. Para mis Pad Thai de 4 personas he utilizado:
 125 g Salsa de Pescado
 125 g de pasta de tamarindo
 125 g Azúcar de palma.
 Se puede sustituir por azúcar de caña.