

PAD THAI DE POLLO Y LANGOSTINOS



INGREDIENTES

- 150 g fideos de arroz
- 200 g pechugas de pollo en tiras
- 100 g cuerpos langostinos
- 2 cucharadas pasta tamarindo
- 2 cucharadas salsa de pescado
- 2 cucharadas azúcar
- 1 paquete brotes de soja
- 3 dientes de ajo
- 1 lima
- 60 g cacahuets picados
- Aceite de sésamo
- Aceite girasol

MODO DE HACERLO

Hervir los fideos de arroz siguiendo las instrucciones del fabricante y enfriar rápidamente. Reservar.

En un poco de aceite de girasol saltear las tiras de pollo, cuando estén doradas, añadir los cuerpos de langostinos. Reservar.

SALSA PAD THAI

Añadir al wok 2 cucharadas aceite sésamo con 2 cucharadas de aceite de pescado, el tamarindo previamente disuelto en agua y el azúcar. Hervir a fuego medio hasta conseguir una salsa homogénea, aproximadamente unos 5 minutos. Retirar y reservar.

Empezar a añadir los ingredientes en el wok, los tallarines, salteándolos para que no se peguen, el pollo, los langostinos, la salsa pad thai, los brotes de soja y el zumo de media lima.

Mezclar bien todos los ingredientes, pasar a una fuente y decorar con los cacahuets machacados.