

PAD THAI

Ingredientes:

- 250 gms de spaguetti
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 1 C de ajo picado
- 1 C de gengibre picado
- 6 C de jugo de limón (90 mls)
- 6 C de salsa de pescado (thai fish sauce) ó sustituirlo por salsa de soya
- 250 gms de surimi cortado en tiritas a lo largo
- 250 gms germinado de frijol
- 4 cebollitas de rabo rebanadas completas
- 1/3 taza de cacahuete picado
- 1/3 de taza de cilantro picado

Preparación:

1. Se cuece el spaguetti en agua hirviendo como de costumbre. Cuando está cocido se saca del agua y se aparta.
2. En un wok o sartén grande se calienta el aceite, se agrega ajo y gengibre y se fríe por 2 minutos.
3. Se agrega la pasta a mezclar con el aceite. Se agrega limón y salsa de pescado.
4. Agregar jaiba, germinado y cebollita y calentar 2 minutos más. Se sirve en un platón y se espolvorea con los cacahuates y cilantro. Se ofrece con la ensalada de pepino aparte para servirse encima. Se come a temperatura ambiente.