

PAD THAI CON SALSA DE CACAHUETE

VIAJA A TAILANDIA DESDE LA COMODIDAD
DE TU CASA CON ESTE PAD THAI CASERO





PAD THAI CON SALSA DE CACAHUETE

Ingredientes necesarios:

-  Pechuga de pollo (3 aproximadamente)
-  1 Calabacín
-  1 Cebolla
-  1 Zanahoria
-  150g de Champiñones
-  Crema de frutos secos (cacahuete en este caso)
-  Fideos de Arroz

Macronutrientes:

Carbohidratos	Proteínas	Grasas
110gr	122gr	46gr



PAD THAI CON SALSA DE CACAHUETE

Preparación

Cortamos el pollo en tiras y maceramos con la salsa de soja.

Cortamos las verduras en tiras finas.

Pochamos las verduras, empezando por la cebolla, añadiendo después el calabacín y la zanahoria y, por último, los champiñones.

En otra sartén, cocinamos el pollo macerado con la salsa de soja, hasta que la salsa se evapore y la carne quede hecha.

Preparamos la salsa, compuesta de tres cucharadas de salsa de soja y una cucharada de crema de cacahuete. Opcionalmente para los valientes, se puede agregar ajo en polvo, jengibre molido y pimienta negra.

Hervimos los fideos de arroz y mezclamos con la salsa, el pollo y las verduras.

PAD THAI CON SALSA DE CACAHUETE

