

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una ensalada tailandesa que sorprende por sus toques ácidos y un poquito picantes.

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos y contramuslos de pollo deshuesados
- 3 higaditos de pollo con el corazón
- 3 cucharadas de caldo de pollo
- 1 diente de ajo bien picado
- Salsa de pescado
- Zumo de lima
- Chile en polvo
- Verde de cebolleta
- Menta
- Cilantro
- Cebolla picada
- Pepino
- Lechuga
- Polvo de arroz tostado

## Preparación:

### Paso 1

Video de la receta en tailandés con subtítulos en inglés.

### Paso 2

Cómo preparar el polvo de arroz tostado. Allí se usa un arroz que se llama glutinoso, que yo no he encontrado, así que he utilizado uno redondo normal.

### Paso 3

*Poner los higaditos en agua con sal y vinagre durante 1 hora.*

#### **Paso 4**

*Pica la carne y los higaditos de pollo a cuchillo de forma que quede en trocitos muy pequeños.*

#### **Paso 5**

*Calienta una sartén, echa el caldo, aderezar con 1 cucharadita de azúcar, una pizca de sal y una cucharada de salsa de pescado.*

#### **Paso 6**

*Mover y echar el pollo. Remover constantemente y cocinar 2-3 minutos.*

#### **Paso 7**

*Fuera del fuego añadir el zumo de 1 lima y el chile en polvo.*

#### **Paso 8**

*Probar de sal, ácido y picante, y rectificar a vuestro gusto.*

#### **Paso 9**

*Mover todo y colar. Reservar en un bol la carne y poner el caldo a reducir.*

#### **Paso 10**

*Poner hojas de lechuga en una fuente.*

#### **Paso 11**

*Añadir al bol de la carne, el ajo picado, la menta y el cilantro picados, la cebolla y el verde de cebolleta picado. Mezclar.*

#### **Paso 12**

*Poner esta mezcla sobre las hojas de lechuga.*

#### **Paso 13**

*Añadir el caldo reducido y terminar con finas rodajas de pepino y polvo de arroz tostado.*