Laab Kai (THAILANDIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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 subtitulos 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, asi 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.