

Creador: Babanzo



<http://ThaiCookBook.tv>

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La receta original no lleva maicena, yo la pongo para conseguir esa textura que tanto nos gusta en casa.

Descripción:

Es una salsa tailandesa muy rica para usar con carne a la plancha o a la brasa. Tiene un sabor un poco picante y muy dulce. Pongo ingredientes "españoles", porque donde vivo no puedo conseguir chiles frescos tailandeses.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 pimientos rojos
- 2 guindillas
- 4 ajos pelados
- 1 vaso de azúcar
- 3/4 de vaso de agua
- 1/4 de vaso de vinagre de manzana
- 3 cucharaditas de maicena
- 1/2 cucharada de sal

Preparación:

Paso 1

video en tailandes con subtitulos en ingles

Paso 2

Código QR del video anterior

Paso 3

Reservar 1/4 de taza de agua.

Paso 4

Echar todos los ingredientes en la picadora (los pimientos sin semillas), excepto la maicena y 1/4 de taza de agua reservada.

Paso 5

Picar todo finamente y poner en un cazo a fuego medio y llevar a ebullición.

Paso 6

Mover para que no se pegue y hervir durante 2 minutos.

Paso 7

Bajar el fuego para que haga "chop-chop". Cocer de 10 a 15 minutos moviendo constantemente para que no se nos pegue.

Paso 8

Disolver la maicena en el agua y añadir.

Paso 9

Cocer sin dejar de mover hasta obtener la consistencia deseada.