Banh Xeo (VIETNAM)

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

El truco de esta receta:
El relleno puede cambiarse por lo que más nos guste.

Descripción:

Estos "crepes" vietnamitas son deliciosos. Crujientes por fuera y blanditos por dentro y con el relleno que más nos apetezca. Eso sí, imprescindible comerlos mojandolos en Nuoc Cham (una salsa de pescado vietnamita).

Ingredientes para 4 personas :

- MASA:
- 1/2 litro de agua con gas
- 250 gr. de harina de arroz
- 100 ml. de leche de coco
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 puñado de verde de cebolleta picado
- RELLENO:
- Gambas, panceta, cebolla, soja

Preparación:

Paso 1

Video de como hacerlos en inglés. La coreana al menos es muy simpática.

Paso 2

Mezclar todos los ingredientes de la masa.

Paso 3

Sofreir la panceta, la cebolla y las gambas.

Paso 4

Añadir 1 cucharón de masa y expandir por toda la sartén.

Paso 5

Añadir los brotes de soja, tapar y cocinar 3 minutos.

Paso 6

Doblar a la mitad y sacar a un plato.

Paso 7

En el video enseñan como suelen comerlo en Vietnam, yo lo he probado solo y a su manera y la diferencia es enorme. Aconsejable a hacerlo como lo hacen allí.