

# Banh Xeo ( VIETNAM )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Virginia Serran



**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 mojándolos 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.*