

Creador: Babanzo **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Sustituir el agua por agua de coco y añadir un poco de la pulpa de la lima exprimida.

Descripción:

Esta salsa vietnamita es ideal para acompañar el Banh Xeo y para mojar los rollitos de primavera por ejemplo. La salsa de pescado, lo más difícil de encontrar, se puede comprar en establecimientos asiáticos y en el Lidl cuando ponen la semana de productos asiáticos.

Ingredientes para 1 persona :

- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 10 cucharadas de agua
- 1 diente de ajo
- 1 chile fresco rojo
- 1 lima

Preparación:

Paso 1

En un bol añadir el azúcar, la salsa de pescado y el agua. Remover bien.

Paso 2

Picar muy fino el ajo y el chile fresco.

Paso 3

Añadir al bol y agregar 2 cucharaditas de zumo de lima