



PAD THAI



2 persones



30 minuts

INGREDIENTS:

300g tallarines d'arròs
250g llagostins
c/s pasta de tamarinde
4 o 5 escalunyes
c/s rabent en conserva
200g tofu sec
3 culleres de salsa de fix
1 cullera de sucre de palma
3 culleres de gambes seques
2 ous
2 limes
c/s allets xinesos o cebollí fresc
150g brotes de soja
c/s cacauets
c/s xilli en pols
c/s oli d'oliva verge extra

PASSOS:

- Saltem les verdures i els llagostins
 - Pelem els llagostins, deixant la cola i reservant el cap, saltem a la paella o wok amb un poquet de oli, retirar i reservar.
 - Afegim les escalunyes picades, finalment junt amb el rabent i cuinem.
 - Agreguem el tofu tallat en trossos menuts, saltem, afegim la pasta de tamarinde, la salsa de fix i el sucre, mesclm tot.
 - Afegim els allets xinesos o cebollí. Saltem tot uns minuts.
- Coem els noodles d'arròs
 - Preparem els tallarins d'arròs seguint les instruccions del fabricant, en el nostre cas un minut en aigua bullent
 - Escorrim i afegim al restant, mesclm
- Afegim el restant d'ingredients del Pad Thai
 - Batem dos ous en un costat de la paella o wok, els cuinem, i mesclm amb els tallarins.
 - Afegim els llagostins reservats, els brots de soja, uns cacauets tustats i xilli en pols tustat al gust
 - Saltem tot junt per a que es mescle tot.

Servir acompanyat de unes limes tallades i unes rames de cebollí fresc.