



Pad Thai con Carne de Res

Porciones: 4

| Ingredientes Salsa: | |
|----------------------|-----------------|
| Salsa Soya: | 3 cucharadas. |
| Azúcar morena: | 1 ½ cucharadas. |
| Vinagre de arroz: | 2 cucharadas. |
| Salsa picante: | 1 cucharada. |
| Mantequilla de maní: | 2 cucharadas. |
| Limón: | 1 unidad. |

| Ingredientes Pad Thai: | |
|---|------------------------------------|
| Tallarines de arroz (Noodles): | ½ libra. |
| Carne pulpa de res cortada en tiras delgadas: | ¾ libra. |
| Cebolla larga (dividida): | 2 atados. |
| Zanahoria cortada en julianas: | 2 o 3 unidades. |
| Dientes de ajo finamente picados: | 3 unidades. |
| Maní tostado rudamente picado: | ½ taza. |
| Limón: (cortado en cuartos, para servir): | 1 unidad. |
| Cilantro (hojas, rudamente picadas): | 1 taza. |
| Aceite de oliva: | 4 cucharadas. |
| Pimienta & Sal: | Cantidad necesaria para la receta. |

| Herramientas: |
|---|
| Wok o sartén grande. (Ideal: acero inoxidable). |
| Tabla de corte para vegetales. |
| Cuchillo de chef. |
| Cuchillo de pelar (paring knife) o pelapapas. |
| Tabla de corte para carnes. |
| Olla grande con tapa. |
| |

Preparación:

1. En una botella de vidrio con tapa, agita vigorosamente todos los ingredientes de la salsa hasta obtener textura homogénea. Revisa sabor y reserva.
 2. En el wok (o en la sartén), calienta tres cucharadas de aceite de oliva a fuego medio/alto.
 3. Pon la carne de res. Cuece hasta reducir líquidos y sellar.
 4. “Cubre” con pimienta & sal.
 5. Añade: la zanahoria en julianas y la parte blanca de la cebolla larga finamente picada. Quebranta.
 6. Mientras tanto, en la olla grande, pon a calentar, hasta alcanzar ebullición, una buena cantidad de agua, para cocer los tallarines.
 7. ¡Lleva los tallarines a la olla y cuécelos, solamente, por cinco minutos!
 8. Retíralos del agua hirviendo y “báñalos” con un chorro de agua al clima para detener el proceso de cocción. Resérvalos en un tazón y ponles algo de aceite de oliva. Mezcla.
 9. A estas alturas, habrás incorporado los dientes de ajo picados a tu preparación.
 10. Ahora, lleva los tallarines a la receta.
 11. Pon una buena cantidad de la salsa que preparaste. Mezcla y revisa textura. Cuece por cinco minutos.
 12. Hora de apagar el fuego y añadir: el maní picado, parte de las hojas de cilantro picadas y parte de las hojas de cebolla larga (la parte verde), las cuales habrás cortado en diagonal. (Reserva algo de hojas de cilantro y hojas de cebolla larga para la presentación de la receta).
 13. Sirve. Cubre con las hojas de cilantro y las hojas de cebolla larga que reservaste y acompaña con el limón cortado en cuartos.
- ¡Disfruta!