

Pad Thai de gambas



Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite neutro (aguacate o canola): 2 cucharadas
- Azúcar moreno claro: 1 cucharada
- Fideos de arroz: 250 gr
- Gambas (sin cocer, peladas y desvenadas): 500 gr
- Huevos grandes (batidos): 2
- Sal: 1/2 cucharadita
- Salsa de soja: 1/4 taza

For this recipe we used:

Salsa de tomate 1 taza



Preparación

¡Este Pad Thai de gambas está lleno de deliciosos sabores asiáticos! Gambas frescas, cebolletas, cacahuets y fideos de arroz, todo cubierto con una salsa cremosa hecha con salsa de tomate Pomi.

1. Cocer los fideos de arroz según las instrucciones del paquete, y luego escurrirlos y enjuagarlos bien.
2. Calentar una sartén grande a fuego alto. Una vez que la sartén esté caliente, añadir el aceite y saltear las gambas y el ajo hasta que las gambas estén completamente cocidas. Sazonar con sal. Una vez que las gambas se pongan rosadas, pasarlas a un plato.
3. Luego, bajar el fuego a medio y añadir los huevos batidos a la sartén. Revolver hasta que se cuajen y pasarlos a un plato.
4. Añadir la **salsa de tomate Pomi**, la salsa de soja y el azúcar moreno claro. Remover para mezclar todo y dejar que se caliente.
5. Volver a poner las gambas en la sartén junto con los huevos revueltos y los fideos. Remover para combinar.
6. Por último, espolvorear el plato con cebolletas picadas, cacahuets y cilantro.
7. Servir con lima.