

PAD THAI DE POLLASTRE I GAMBES (NOODLES FREGITS ESTIL THAI)

200 g de fideus d'arròs
200 g de pollastre
150 g de ceba
15 gambes pelades
oli de gira-sol (millor de soja)
2 cullerades de pasta de tamarinde
2 cullerades de salsa de peix
2 cullerades de sucre
150 g brots de soja frescos
cacauets

En primer lloc cuire els fideus seguint les indicacions del paquet. Escórrer i reservar.

En una paella gran afegir una mica d'oli i sofregir a foc lent la ceba picada, els brots de soja, les gambes i el pollastre. Retirar de la paella i reservar.

En una paella gran afegir una mica d'oli i sofregir a foc lent la ceba picada, els brots de soja, les gambes i el pollastre. Retirar de la paella i reservar. Servir amb cacauet molt per damunt.