

Los sabores Asiáticos me trastornan y me transportan, no hay nada mejor que una comida con sabor a Tailandia. En general son platos muy completos con verduras y proteínas. Siempre son simples y fáciles de hacer, la única complicación pueden ser los ingredientes pero se compran solo una vez y en todos los supermercados están disponibles. La combinación de estas salsas y condimentos dan como resultado los mejores platos y no es mas que una combinación de salsas.....solo tienen que atreverse!

Estos tallarines son un plato verdaderamente delicioso y saludable, los tallarines integrales quedan muy buenos y con las verduras y camarones salteados nadie se puede resistir! De verdad que esta receta es rápida y muy completa...yo los amo! Si le quieren dar a los niños les recomiendo no poner la Sriracha que es un poco picante...yo no puedo vivir sin ella, pero para los niños puede ser too much!

## Tallarines Integrales con Verduras y Camarones con una Rica Salsa Thai

### Receta

- 1 paquete de 250 grs. de tallarines integrales
- 2 cdas. de vinagre de arroz
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de syrup o miel
- 1 cdita. de salsa de pescado
- 2 cditas. de sriracha
- 1/2 cdita. de maicena
- 1/3 de taza de maní salado
- 1-1/2 cdita de aceite vegetal
- 1 zanahoria pelada y cortada en tiritas delgadas
- 1 taza de cebollines picados incluido lo verde
- 1 pimentón rojo picado en tiras delgaditas sin la semilla
- 1 paquete de 200 grs de camarones
- 1 cdita. de salsa horseradish (es una pasta de rabanitos que venden en los supermercados, ver foto)

Hacer los tallarines según las instrucciones del paquete, reservar.

En un bol mezclar el vinagre de arroz, salsa de soya, salsa de pescado, sriracha, syrup y maicena, procurar que la maicena se disuelva bien, reservar.

Si los camarones están congelados descongelar con agua hirviendo, calentar un sartén grande con la cdita. y media de aceite vegetal agregar la cdita. de horseradish, saltear por un minuto y luego agregar los camarones descongelados. Saltear los camarones solo por un par de minutos para que se impregnen del aroma, sacar y

reservar. En el mismo sartén saltear las verduras si falta aceite agregar una cdita. mas, saltear hasta que estén al dente, aproximadamente 3 minutos. Luego agregar los tallarines reservados junto con la salsa, mezclar todos los ingredientes hasta que espese un poco la salsa. Por último agregar los camarones y el maní revolver todo muy bien y servir de inmediato.