

www.lavidaesdulce.net

Que aperitivo más bueno! Delicioso, verdaderamente espectacular! Esta receta es lo máximo, la gente se vuelve loca con estos wraps, es una receta linda, entretenida, sabrosa y diferente.

Tiene un sabor Thai intenso pero suave a la vez, es una mezcla de lechuga con camarones salteados en aceite de coco con una salsa Thai de maní y unos tallarines fritos que le dan un crunchy perfecto. Además es una receta entretenida por que se pone una tabla con todos los ingredientes y cada uno se va armando su wrap, es ultra sana y a quien no le gustan los camarones? Que mas se puede pedir, nada mas, esta receta es perfecta!!

Wraps de Lechuga con Camarones Thai

Para la Salsa.....

1/2 taza de mantequilla de maní
1/2 taza de agua caliente
1 cda. de sriracha
1-1/2 cdita. de pasta de curry rojo
1-1/2 cdita. de aceite de coco

Para los Wraps.....

1 bolsa de camarones de 1 kilo
2 cads. de aceite de coco
2 cditas. de salsa de pescado
1/2 cebolla morada picada chica
ralladura de un limón de pica
1/3 taza de cilantro picado
1 paquete de chow mien (tallarín chino)
aceite vegetal para ferir
2 lechugas hidropónicas

Para la salsa mezclar muy bien todos los ingredientes.

En un sartén calentar las dos cucharadas de aceite de coco, freír la cebolla y agregar la salsa de pescado, luego agregar los camarones y saltear un poco, si están cocidos solo un par de minutos para calentar, si están crudos, hasta que se pongan rosados. Agregar la ralladura de limón de pica revolver y listo.

Los noodles se tienen que cocer según las instrucciones del paquete y luego freír en un poco de aceite hasta dorar, poner en papel absorbente y luego quebrarlos con la mano.

Los wraps se sirven en una tabla, con las hojas de lechuga completas, un pocillo con los camarones, otro con la salsa, otro con el cilantro picado y otro con los noodles. Cada persona se sirve su wrap con los ingredientes y cantidades que quiera.