KIKKOMAN

Pad Krapao de ternera con cacahuetes y albahaca tailandesa

Tiempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Salsa:

100 ml	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
300 ml	de salsa de ostras
100 ml	de salsa de pescado
100 ml	de zumo de lima
150 g	de azúcar de palma picado
800 ml	de caldo de carne (sin gluten)
30 g	de almidón de maíz

Pad Krapao:

2 kg	de carne picada
400 g	de chalotas
30 g	de ajo
600 g	de pimiento rojo
100 ml	de aceite de cacahuete

Para servir:

4 cucharaditas	de cilantro fresco picado
4 cucharaditas	de cebollino fresco picado
1	manojo de albahaca tailandesa picada
50 g	de cacahuetes salados, picados
1,2 kg	de arroz jazmín cocido

PREPARACIÓN

Pasos 1

Salsa: mezcle todas las salsas, la de Soja sin gluten Kikkoman, la de ostras y la de pescado con el zumo de lima, el azúcar de palma, el caldo de carne y el almidón de maíz. Reserve.

Pad Krapao: pique las chalotas y el ajo y dórelos en aceite de cacahuete. Corte el pimiento en tiras, añádalo a la sartén y sofríalo durante 2 minutos. Incorpore la carne picada y saltee hasta que esté crujiente, luego añada la salsa, y mezcle nuevamente. Cocine todo durante 3 minutos, hasta que la salsa espese.

Para servir: espolvoree cilantro, cebollino, albahaca tailandesa y cacahuetes sobre la carne y sírvala con arroz jazmín.