

Pad Thai de boletos de alerce y brócoli

Tiempo total **60 Mins.** 35 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción **20 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para los fideos:

- 2 kg** de fideos de arroz
- 100 ml** de aceite vegetal, para freír
- 400 g** de brócoli bimi, cortado en trozos grandes
- 600 g** de boletos de alerce
- 30 g** de ajo, cortado en láminas finas
- 100 g** de brotes de soja

Para la marinada:

- 150 ml** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- 50 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi
- 50 g** de azúcar moreno
- 30 ml** de zumo de lima
- 50 g** de pasta de tamarindo
- 10 g** de copos de chile

Para servir:

- 100 g** de cebolleta, cortada en aros finos
- 100 g** de hojas de cilantro
- 200 g** de cacahuètes tostados y salados
- 3** limas, cortadas en gajos

PREPARACIÓN

Pasos 1

Deje los fideos en remojo en abundante agua templada durante unos 30 minutos y, después, escúrralos bien.

Pasos 2

Para preparar la marinada, combine Kikkoman salsa Ponzu limón y Kikkoman aderezo para arroz de sushi con el azúcar, el zumo de lima, la pasta de tamarindo y los copos de chile.

Pasos 3

Caliente el aceite vegetal en una sartén grande o en un wok. Saltee el brócoli bimi y los boletos de alerce durante 1–2 minutos. Añada el ajo y mezcle bien. Incorpore los fideos y los brotes de soja, y saltee durante 2–3 minutos más. Agregue la marinada y mezcle bien.

Pasos 4

Distribuya el Pad Thai entre los platos y añada por encima la cebolleta, las hojas de cilantro y los cacahuètes. Sirva con los gajos de lima.