

# RecetaKA

## ENSALADA THAI CON GAMBONES

**Ingredientes para 8 personas:** 1 paquete de fideos vermicelli secos / 1-2 chile rojo / 1 diente de ajo / 1 cda de azúcar moreno / 2 cdas de zumo de lima / 2 cdas de salsa de pescado / 1 rama de apio picado / 2 cebolletas / ½ cebolla roja / 1 zanahoria / 1 tomate / 6 gambones cocidos / cilantro para decorar



### Elaboración

1. Preparar una vinagreta machacando el ajo y el chile en un mortero.
2. Añadir el azúcar, el zumo de lima y la salsa de pescado. Se puede aligerar con un poco de agua.
3. Hidratar los fideos (normalmente son 5 o 10 minutos en agua templada)
4. Escurrir los fideos y darle unos cuantos cortes con una tijera para que sean más fácil de manejar.
5. Distribuir los fideos en la fuente donde se va a servir la ensalada.
6. Añadir el resto de ingredientes picados, y por último, incorporar la vinagreta y adornar con cilantro.