

Pad Thai de langostinos*Tiempo mise en place:**Tiempo de preparación:*

INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Langostinos limpios	u	6			Colocar en un mortero la mitad del maní, el chile, los dientes de ajo, el jengibre rallado y el azúcar rubia, machacar hasta unificar los ingredientes. Calentar un wok y colocar aceite, agregar los ingredientes del mortero y a cebolla de verdeo ciselada. Cocinar unos minutos y agregar los langostinos limpios, luego los fideos de arroz hidratados y la salsa de pescado. Por último las hierbas frescas y cocinar unos pocos segundos. Presentar en plato hondo colocando el resto del maní tostado por encima.
Maní tostado	g	50			
Chile fresco	u	1			
Ajo	u	2			
Cebolla de verdeo	g	100			
Fideos de arroz	g	50			
Salsa de pescado	cc	15			
Jengibre	g	10			
Cilantro		c/n			
Albahaca		c/n			
Azúcar rubia	g	20			
Sal		c/n			

NOTAS:

Curry Thai

Tiempo mise en place:

Tiempo de preparación:

INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Chiles secos	u	2			Para elaborar este curry, previamente tenemos que tostar las semillas, los chiles, los dientes de ajo y los echalots. Luego comenzamos colocando en un mortero las semillas de coriandro y comino, machacamos bien y reservamos. Incorporamos al mortero el echalot, los ajos y el chile; machacando bien para luego incorporar la pasta de langostinos. Trabajar en el mortero hasta lograr una pasta lisa.
Echalots	u	2			
Dientes de ajo	u	5			
Jengibre	g	15			
Lemon grass	g	15			
Comino	g	5			
Cardamomo	g	5			
Coriandro	g	5			
Canela	g	5			
Sal	g	5			
Pimienta	g	5			
Pasta de langostinos	g	20			

NOTAS: La pasta de langostinos es típica de a cocina Thai, si no se consigue puede reemplazarse por otro ingrediente que le de una textura húmeda a la preparación, aceite neutro por ejemplo.

Satay de cerdo

Tiempo mise en place:

Tiempo de preparación:

INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO	
Pulpa de cerdo	g	200			Cortar el cerdo en lonchas de 1 cm de espesor y 15 cm. de largo, pasar cada una por un palito brochet haciendo zigzag, reservar. Preparar la marinada y agregarla a los pinchos de cerdo, reservar en heladera por 1 hora.	
Leche de coco	cc	75				
Lemon grass	u	1				
Jengibre	g	10				
Coriandro	g	5				
Comino	g	2				
Cúrcuma	g	5				
Pimientos	g	100				
Azúcar	g	50				
Sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Salsa						Colocar la leche de coco en una cacerola y llevar a fuego, agregar el maní tostado previamente molido groseramente, agregar el curry, la pulpa de tamarindo, el azúcar y la sal. Reducir hasta lograr la consistencia deseada.
Maní tostado	g	25				
Curry thai	g	25				
Leche de coco	ml	100				
Pulpa de tamarindo	g	25				
Azúcar	g	40				
Sal		c/n				
Guarnición de pepinos					Disolver el azúcar en el vinagre y reservar. Cortar el pepino y la cebolla en brunoise y condimentar con sal y pimienta, agregar la preparación anterior y terminar con cilantro picado. Cocinar los pinchos sobre un grill caliente, pincelando eventualmente con la marinada. Presentar el plato con la salsa y la guarnición.	
Pepinos	u	1/2				
Chiles	u	1				
Cebolla morada	u	15				
Cilantro	g	50				
Azúcar	cc	150				
Vinagre		c/n				
Coriandro		c/n				
sal						

NOTAS:

Pato con salsa de piña*Tiempo mise en place:**Tiempo de preparación:*

INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Magret de pato	g	200			Cortar el pato en cubos de 3 cm. pasar por el almidón de maíz y dorar en un wok bien caliente y reservar. Agregar la cebolla y el pimiento en macedonia, cocinar unos minutos y Desglasar con fondo o algún espirituoso. Colocar el pato y agregar la salsa. Cocina unos minutos y emplatar.
Cebolla	u	1			
Pimiento rojo	u	1/2			
Piña fresca	g	100			
Almidón de maíz	g	5			
	g	50			
Salsa					
Pulpa de piña	g	100			
Jugo de naranja	cc	100			
Pulpa de tomate	g	50			
Azúcar		c/n			

Bananas fritas sobre crema de coco*Tiempo mise en place:**Tiempo de preparación:*

INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Bananas	u	2			Mezclar la harina de mandioca, el coco y las semillas de sésamo previamente molidas, apanar con esto las bananas y reservar en heladera. Llevar a fuego la leche de coco con la crema y resto de los ingredientes, dejar infundir y reducir un 20 %. Dejar enfriar. Presentar en plato hondo colocando mango fresco en cubos y hojas de menta.
Harina de mandioca	g	50			
Sésamo rubio y negro	u	50			
Coco rallado	u	50			
Leche de coco	g	200			
Crema de leche	g	50			
Miel	g	15			
Lemon grass	g	10			
Canela		c/n			
Cardamomo		c/n			
Mango fresco	g	20			

NOTAS: