

## Erie's STYLE PASTA THAI

### Ingredientes

100 gr fideos de arroz -1 lata de leche de coco sin azúcar -2 tazas de leche de coco sin azúcar -1 cda de curry en polvo -sal rosada - ½ cda de té, de: cúrcuma, orégano seco, cardamomo, comino, ají seco (polvo o flakes), pimienta blanca -1 cda de pasta de maní -aceite de oliva en spray - 8 dientes de ajo picados -1 bunch de cilantro, perejil y menta finamente picados -2 cebollas -12 langostinos con cabeza -4 filetes de pescado blanco (corvina) OPCIONAL: -1 lata de almejas rosadas

### Preparación

1. Empiezo a preparar los ingredientes que necesito para las cocciones. A. con las especias secas, hago un mix. B. limpio mis langostinos, lo que implica sacarles las venas y con una tijera cortarles los bigotes. Los dejo abiertos tipo mariposa, con cuidado para no romperlos y los sazonas con la tercera parte del mix de especias secas y sal rosada a gusto (1 cda) C. Pico los ajos y cebollas en cuadraditos pequeños D. enjuago las almejas y las reservas E. enjuago los filetes de pescado y los sazonas con sal rosada y le agregas la segunda parte del mix de especias.
2. Se pone a cocinar el fideo de arroz en agua super caliente, sin sal. El tiempo aproximado es 10 minutos, pero hay que estar pendiente porque en general la cocción es muy rápida y no lo queremos tan cocido, porque luego se va a terminar en la preparación. Entonces aquí va a depender del gusto personal; si te gusta la pasta en termino de cuchara o al dente.
3. Mientras se cocina la pasta, pon una sartén (tipo wok) a calentar en fuego medio, con un splash de aceite de oliva. Inmediatamente echa la cebolla picada en cuadraditos y 4 dientes de ajo también picados en cuadraditos o lascas muy finas. Una vez que se empiecen a dorar, pon los langostinos con cabeza, añade otro poco de spray de aceite encima de los langostinos y espera a que la cascara se empiecen a dorar.
4. Agrega la lata de crema de leche y el ultimo tercio de mix de especias.
5. Cuando empiece a hervir rectificas la sal y agregas el pescado. Tapa por alrededor de 10 minutos, a fuego medio bajo.
6. Abre el wok, chequea que el pescado este cocido y añade la leche de coco, las almejas, las hierbas picadas, los 4 dientes de ajo extra y la pasta escurrida. Espera 1 minuto y pon la cucharada de pasta de maní. Mueve con cuchara de palo para que se incorporen los ingredientes y deja terminar la cocción por alrededor de 5 minutos. El fuego debe ser medio bajo.

TIP: Si se seca mucho, agrega un poco mas de leche de coco o del agua donde cocinaste la pasta de arroz.

TIP 2. Adorna con menta y cilantro recién picados. Si toleras bien el picante, añade más chili a su vida =) si es para niños no le ponga los flakes de ají seco.

TIP 3. Puedes hacer la receta sin pasta de maní, queda espectacular de todas formas.