



INGREDIENTES

- 2 tallos de hierba limón
- 100 g de raíz de jengibre fresca
- 1 diente de ajo
- 2 chiles tailandeses
- 400 ml de leche de coco
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 1 cucharada de salsa de chile para pollo
- 1 cucharada de pasta de curry rojo tailandés
- 400 g de pechuga de pavo
- 1 ramillete de albahaca tailandesa

COCCIÓN

- 30 min
- 170
- Vapor combinado 1 cuarto
- Nivel del horno 2
- 500 ml



PECHUGA DE PAVO EN CURRY ROJO TAILANDÉS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Aplasta la hierba limón con la base de un cazo. Pela el jengibre y el ajo y córtalos en daditos pequeños. Corta el chile en tiras muy finas.
- 2 Pon el jengibre, el ajo, la leche de coco, la salsa de soja, la salsa de pescado, las tiras de chile, la salsa de chile para pollo y la pasta de curry tailandés en un recipiente plano y remueve bien.
- 3 Corta la pechuga de pavo en tajadas de 2 cm de grosor y agrégala al recipiente con la hierba limón. Separa las hojas de la albahaca tailandesa de sus tallos.
- 4 Cocina el curry en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 170 °C durante 30 minutos.

Presentación

Sirve en un lecho de arroz aromático, decorado con hojas de albahaca tailandesa y acompañado de salsa de soja aromatizada con chile.