

ADEREZO THAI

Típico de la cocina tailandesa.

El **aderezo thai** es una mezcla de sabores dulces y frescos con textura cremosa.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 ml aproximadamente.

- 1 diente ajo
- 1 limón
- 1/4 de cucharadita.
- sal
- 1/4 de cucharadita de jengibre
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel de agave
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1/2 taza de cacahuete sin sal
- 1/3 de taza de agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

Pueden usar una licuadora, o un mini pimer.

en el vaso $\frac{1}{2}$ taza de cacahuates o maní sin sal, el jugo de un limón, un diente mediano de ajo, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de jengibre,

$\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal, 3 cucharadas de aceite vegetal (de preferencia de oliva), una cucharada de Salsa de soya, 1 cucharada de vinagre de manzana, 2 cucharadas de miel de agave y $\frac{1}{3}$ de taza de agua. Licuamos muy bien o mezclamos con el mini pimer. Así de sencillo.

.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video