

Receta ensalada Picante de carne



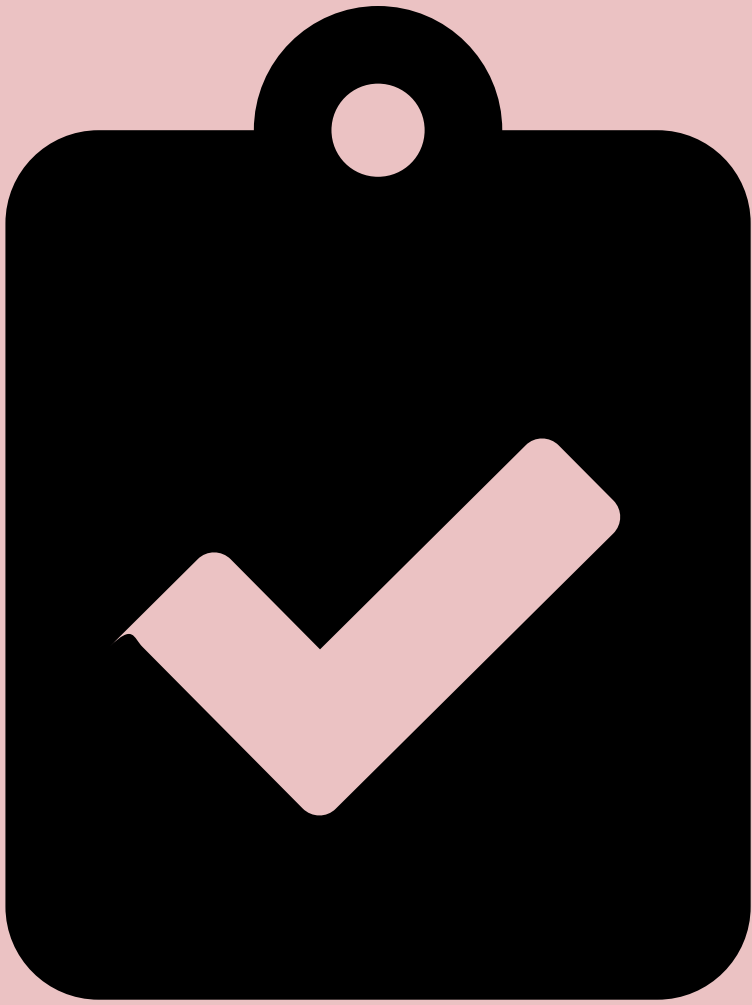
Ensalada Picante de carne Tailandesa con pepino, pimientos y vinagreta de salsa de pescado

Es probable que este plato sea de origen tailandés o vietnamita o de cualquier otro país del sudeste asiático, por esos sabores del aderezo -salsa de pescado, zumo de lima,

azúcar, ajo y chiles- que notarás su presencia en el plato y en tu boca. Rica ensalada picante de carne.

Los pepinos y los pimientos rojos en rodajas añaden frescura y un toque crujiente, mientras que los cacahuetes, las chalotas y el cilantro completan los sabores. La carne de vaca poco hecha es un gran acierto para la salsa, ya que ayuda a suavizarla un poco. Esta es una de esas ensaladas que está más rica si la dejas para el día siguiente.

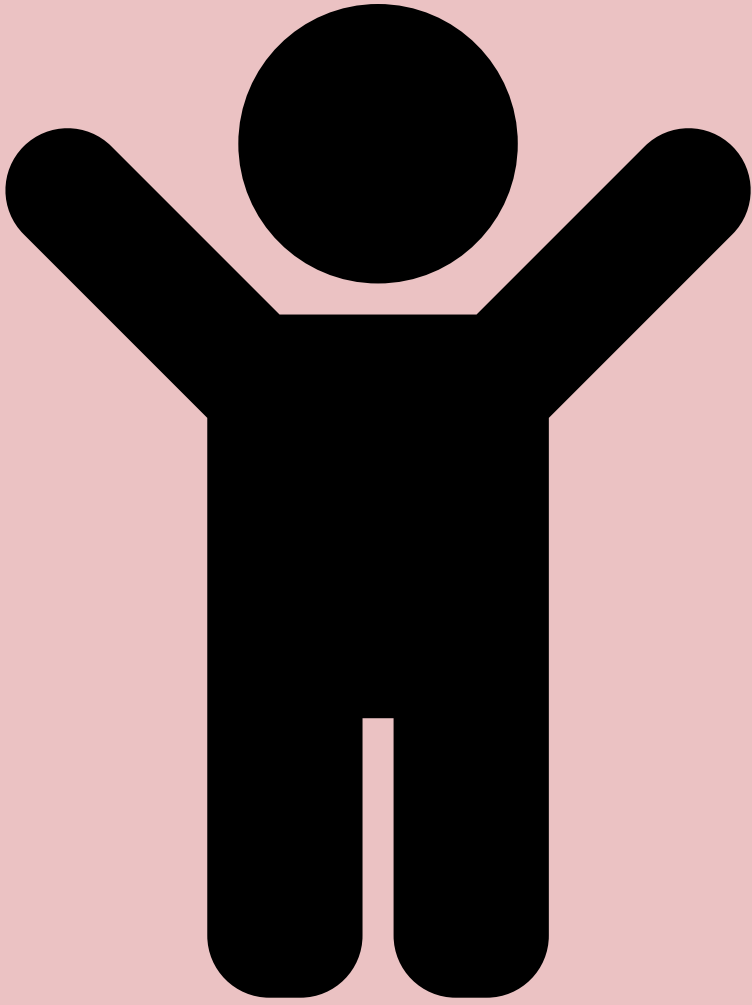
Sobre la receta



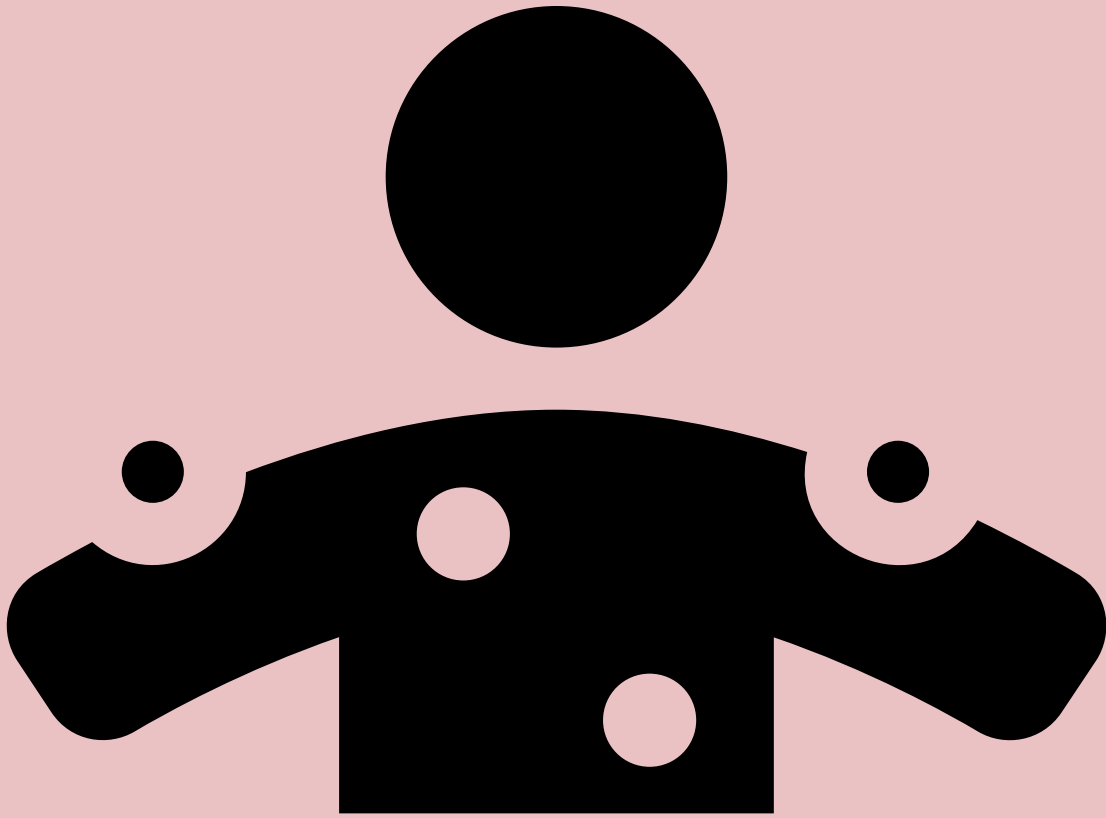
Preparación: 25 minutos



Tiempo total: 25 minutos



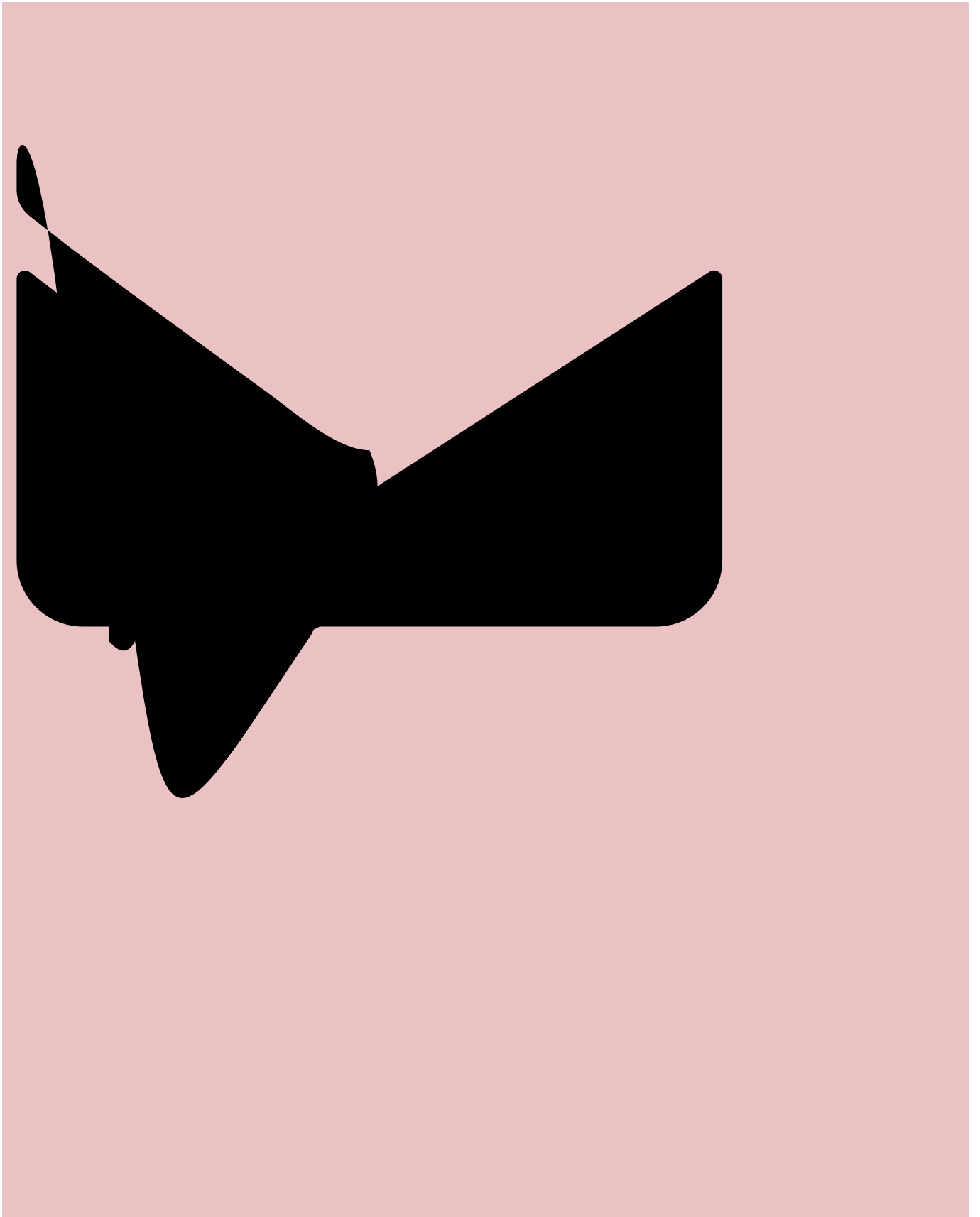
Comensales: 4 pax



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- Medio kilo de bistec de falda, tapa plana o para fricandó (aproximadamente 2,5 cm de grosor)
- [Sal Kosher](#) y pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 cucharadas de zumo de unas 3 limas
- 1 cucharada de [salsa de pescado](#) (más al gusto)
- 2 cucharaditas de chiles tailandeses secos (o de pimienta roja o [cayena](#))
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 diente de ajo mediano, finamente picado
- Un pepino grande, pelado, partido por la mitad a lo largo, cortado en trozos de medio cm apróx
- 1 pimiento rojo grande, sin semillas ni tallo, cortado en tiras de medio cm
- 2 chalotas medianas, cortadas en rodajas finas
- 1/2 taza de cacahuets tostados
- un puñado de hojas de cilantro fresco y tallos tiernos

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

1. **Salpimentar la carne** por todos los lados. Calentar el aceite en una sartén mediana **a fuego alto** hasta que humee. Añadir la carne y cocinarla, **dándole la vuelta regularmente**, hasta que esté bien dorada por ambos lados **unos 6 minutos** en total. Pase el filete a una tabla de cortar y déjelo reposar durante 5 minutos. Córtelo en tiras finas y resérvalo.
2. **Mezcla el zumo de lima, la salsa de pescado, el chile seco, el azúcar y el ajo** en un bol grande y bata hasta que el azúcar se disuelva. Probar y añadir más salsa de pescado al gusto.
3. **Añadir el pepino, el pimiento rojo, las chalotas, los cacahuets, el cilantro y el filete**, y mezclar. Servir

inmediatamente, o guardar en un recipiente cerrado en la nevera durante la noche y servir al día siguiente.

**¿Te ha gustado la ensalada picante?
Encuentra todo tipo de recetas de comida
picante**



x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

