

**PAD THAI** 20 minutos 40 minutos 6 porciones**INGREDIENTES**

- 300 gramos de salsa de soya Kikkoman® reducida en sodio
- 110 gramos de vinagre de arroz Morimoto®
- 2 cucharaditas de aceite de ajonjolí (10 g)
- 150 gramos de cacahuete
- 20 gramos de salsa Sriracha
- 2 Piezas de diente de ajo (10 g)
- 3 cucharaditas de aceite de cacahuete (15 g)
- 300 gramos de camarón crudo mediano, sin cáscara
- 700 gramos de agua
- 300 gramos de fideos de arroz Blue Dragon®, hidratados en agua por 1 hora
- 200 gramos de zanahoria cruda con cáscara y cortada en julianas
- 150 gramos de germen de soya fresco
- 60 gramos de cilantro picado crudo, para decorar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [387 g]	% DDR
ENERGÍA	128 kcal	494 kcal	25 %
GRASA	5 g	20 g	30 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	13 %
COLESTEROL	20 mg	76 mg	25 %
SODIO	601 mg	2325 mg	97 %
H. CARBONO	14 g	54 g	18 %
AZÚCARES	0 g	0 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	1 g	6 %
PROTEÍNA	6 g	24 g	–