

## GASTRONOMIA THAIANDESA

---

### Pad Thai

El Pad Thai es un plato tailandés clásico que combina fideos de arroz con camarones, tofu o pollo, y se caracteriza por su sabor agridulce y su textura única.

- Ingredientes:
  - Fideos de arroz
  - Camarones, tofu o pollo
  - Cacahuets triturados
  - Lima
  - Salsa de pescado
  - Tamarindo
  - Azúcar
  - Brotes de soja
  - Huevo
  - Ajo
  - Aceite de cacahuete
- Instrucciones:
  - Cocina los fideos de arroz y escúrrelos.
  - Saltea el ajo en aceite de cacahuete.
  - Agrega camarones/tofu/pollo y cocínalos.
  - Añade huevo, fideos, salsa de pescado, tamarindo y azúcar.
  - Incorpora brotes de soja y cacahuets.
  - Sirve con lima y chile en polvo.

---

### Som Tum

La Som Tum es una ensalada de papaya verde rallada con un sabor agridulce y picante.

- Ingredientes:
  - Papaya verde
  - Chiles, ajo y tomate
  - Maní
  - Aderezo de lima y pescado fermentado
- Instrucciones:
  - Ralla la papaya verde.
  - Mezcla con chiles, ajo, tomate y maní.
  - Añade aderezo de lima y pescado fermentado.
  -

---

### Tom Yum

El Tom Yum es una sopa picante tailandesa con sabores intensos.

- Ingredientes:
  - Camarones o pollo
  - Lima
  - Hojas de lima kaffir, galanga y chiles
- Instrucciones:
  - Cocina los ingredientes en una sopa picante.
  - Agrega lima y hojas de lima kaffir para realzar el sabor.