

Salsa de maní tailandesa

Esta Salsa de maní tailandesa se va a ir directamente a la cima en tu lista de salsas favoritas. Tiene muchos ingredientes, pero se puede hacer en unos 20 o 30 minutos y se conserva bien. Las salsas de cacahuete se encuentran en todos los puestos de venta ambulante de [Tailandia](#), Singapur, Malasia e Indonesia. Si vas a un bar y pides cócteles, a menudo encontrarás pequeños pinchos de cerdo o pollo a la parrilla servidos con esta salsa para mojar.

Esta [receta](#) es mucho mejor que cualquiera de las opciones que puedes comprar en una tienda, las que resultan aburridas y sosas. Compre mantequilla de maní suave, natural y orgánica, hace una gran diferencia y no tire el aceite de la parte superior.

Además, es muy importante no añadir ningún aromático líquido hasta que la salsa esté fría, de lo contrario, harán que tenga un sabor más “fangoso” y menos marcado en los aromas de la propia salsa.



Salsa de maní tailandesa

Salsa de maní tailandesa

Ingredientes:

- 2 cucharadas de limoncillo picado fino
- 2 cucharadas de chalota picada fina
- 2 cucharaditas de ajo picado fino
- 1 cucharadita de galangal* rallado fino (rallado en micro plano)
- 2-1/2 cucharaditas de chile tailandés seco molido
- 1 cucharada de aceite de cacahuete
- 1 taza de mantequilla de cacahuete orgánica cremosa
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de crema de coco
- 1/4 de taza de salsa de soja dulce
- 1/4 de taza de azúcar de palma
- 5 cucharadas de pasta de tamarindo
- 4 hojas de lima kaffir, cortadas en hilos finos
- 1-1/2 cucharaditas de salsa de pescado

- 1-1/2 cucharaditas de jugo de lima

Poner limoncillo picado finamente, la chalota, el ajo y el galangal* en una sartén de 12 pulgadas. Añade el chile tailandés y el aceite de cacahuete y saltear a fuego lento durante 5 minutos. Añada la mantequilla de cacahuete, el agua, la crema de coco, la salsa de soja dulce, el azúcar de palma y la pasta de tamarindo y deje cocer durante 20 minutos. Deje enfriar completamente. Añada las hojas de lima kaffir, la salsa de pescado y por último el jugo de la lima.

Rinde 2-1/2 tazas. Rinde 8 porciones

Galangal, conocido también como “jengibre azul**”, es un rizoma con usos tanto culinarios como medicinales. Es muy conocido en las cocinas asiáticas y, aunque hoy en día apenas es empleado en las cocinas europeas, en la Edad Media era muy empleado como especia en diferentes recetas.*