

Para eso

Somos

Para
sorprender
a **mamá** en su mes

Taller virtual Cocina

Con el Chef Jorge Jiménez Londoño

Receta 1 (Entrada)

KAENG KARI GAI

(Curry de pollo en leche de coco)

Ingredientes para 3 personas.

- 1/2 libra (250gr) de pechuga de pollo cruda cortada en cubos
- 1 taza de consomé de pollo
- 4 papas criolla medianas previamente cocidas en agua
- 1 cebolla de huevo grande
- 1 zucchini mediano verde o amarillo / o 1 zanahoria mediana (a elección)
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 manojo pequeño de cilantro
- 1 cucharada colmada de curry en polvo
- 2 latas de leche o crema de coco (sin azúcar)
- 1/4 de taza de aceite vegetal

PARA EL EMPLATADO:

- Platos hondos
- Opcional: 1 coco partido a la mitad y hojas o flores para decorar

Utensilios: Sartén u olla mediana, licuadora, tabla para picar & cuchillo.

.....

Receta 2 (Fuerte)

KHAO PAD

(Arroz tailandés con camarones)

Ingredientes para 3 personas

Para eso

Somos

Para
sorprender
a mamá en su mes

- 2 tazas de arroz (previamente cocido)
- 2 huevos
- 1 libra de camarón mediano desvenado / Opcional: Se puede reemplazar los camarones por cerdo, pollo o res (a elección).
- 3 tallos de cebolla larga
- 1 zanahoria mediana
- 1 cebolla morada mediana
- 1/4 de taza de salsa de soya
- 1/2 de taza de aceite de ajonjolí (idealmente) o vegetal
- 1 cucharada de panela rallada
- 1/2 taza de maní o marañones
- 1 cucharadita de nampla o salsa de pescado (Opcional)
- Raíces chinas para decorar (Opcional)

PARA EL EMPLATADO:

- Platos planos
- Opcional: 6 Hojas de bijao o de congo y cabuya o pita

UTENSILIOS: Wok u olla mediana, sartén antiadherente, tabla para picar, cuchillo & pelapapas.