

CHICKEN LARB WITH TOASTED RICE AND PINTO BEANS (CARNE PICADA DE POLLO CON ARROZ TOSTADO Y FRIJOLES PINTOS)

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de arroz pegajoso, crudo
- ¼ de taza de arroz en polvo, asado
- 340 grs de pollo, molido o picado.
- 1 ½ tazas de frijoles pintos, cocidos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de chile en polvo o en escamas, picante (preferiblemente tailandés)
- 5 cucharaditas de jugo de lima
- 4 cucharaditas de salsa de pescado
- ¼ cucharadita de azúcar
- ¼ de taza de cebollas rojas, cortadas en rodajas
- 2 cucharadas de cebolletas, en rodajas
- 2 cucharadas de cilantro, picado grueso
- 10 hojas de menta, enteras, y más para servir.



Guarnición

- Tazas de lechuga u hojas de col
- Ejotes, cocidos
- Tomates Cherry, cortados a la mitad
- Rebanadas de pepino
- Hojas de cilantro, menta y albahaca

INSTRUCCIONES

- Coloca el arroz en una sartén seca a fuego medio y tuéstalo, revolviendo constantemente, hasta que adquiera un color dorado pálido, unos 10 minutos. Retire el arroz de la sartén, déjelo enfriar y muele en un mortero y muele con un mortero o un molinillo de especias hasta obtener un polvo ligeramente grueso; un poco más fino que la harina de maíz. Reservar.
- En una sartén, calentar los frijoles pintos durante unos 2 minutos y reservar.
- Saltee el pollo en aceite de oliva a fuego fuerte. En cualquier caso, cocine hasta que la carne esté completamente cocida y firme, unos 3 o 4 minutos. Retire la sartén del fuego y añada los frijoles cocidos reservados. Añada el chile en polvo, el jugo de limón, la salsa de pescado y el azúcar. Usted está buscando un sabor asertivo, pero equilibrado que sea salado, sabroso, dulce, agrio y picante.
- Luego, agregue las cebollas, y el cilantro y mezcle. Añada las hojas de menta desgarradas, teniendo cuidado de no dañarlas. Ajustar los condimentos al gusto.
- Para servir, amontone la mezcla de pollo y frijoles en una bandeja poco profunda.
- Para adornar: Decore el plato con su propia selección de vegetales cocidos y crudos. Mis favoritos incluyen trozos de col o tazas de lechuga, tomates cherry, frijoles verdes o pepinos, y hojas de albahaca fresca, cilantro y menta.