Ensalada de Akusai Grillado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Achicoria: 1 unidad
Chauchas rollizas: 100 Gramos
Hinojo: 1 unidad
Pepino: 1/2 unidad
Salsa de soja: 50 c.c.
Vinagre de Arroz: 50 c.c.
Akusai: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Maní: 50 Gramos
Radicheta: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Ajo: 1 unidad
Jugo de Limón: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Pepino: 1/2 unidad
Yogurt Natural: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *maní* picado, salsa de soja, miel, *ajo* fileteado y agregar el akusai cortado en octavos a lo largo.
- Dejar *marinar*.
- Separar las hojas de *achicoria*, cortar hinojos en cuartos, chauchas rollizas en mitades a lo largo y *condimentar* todo con sal, pimienta y aceite de oliva.
- En *plancha* acanalada grillar akusai marinado (reservar la marinada), *achicoria*, hinojos y chauchas hasta *dorar* por sus lados.
- Colocar los vegetales grillados en la base de la fuente y en un bowl mezclar la *marinada* del akusai reservada, pepino en rodajas pelado, *radicheta*, aceite de oliva. .
- Agregar por encima a los vegetales grillados y terminar con el aderezo de *yogur*.

Aderezo

- En un bowl mezclar *yogur* natural, *jugo* de *limón*, *ajo* rallado, sal, pimienta y pepino rallado (sin piel), reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-akusai-grillado