Ensalada De Algas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ajo picado: 25 g
Cebolla de verdeo picada: 25 g
Jengibre Picado: 25 g
Algas Kombu: 100 g

Salsa

Aceite de Sésamo: 5 g
Sal: 15 g
Vinagre de Alcohol: 125 g
Azucar: 25 g
Salsa de soja: 75 g

Preparación de la Receta

- Hidratar algas kombu en agua por 1 hora, enjuagar.
- Cortar en varias láminas y poner una encima de la otra
- Luego enrollarlas y cortarlas en cintas de 2mm de espesor.
- Incorporar en una olla de agua hirviendo algas y cocinar 1 minuto desde que rompa el hervor.
- Retirar y cortar cocción con agua fría
- Colar y escurrir bien.
- Verter en una fuente el alga, *jengibre*, *ajo* y verdeo y *condimentar* con *vinagre*, azúcar, sal, salsa de soja.
- Dejar reposar 20 minutos y terminar con un chorrito de aceite de *sésamo* y un poco de verdeo encima.

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