

Ensalada de brotes de soja estilo chino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cedita.

Salsa de soja: 2 cdas.

Sal: Cantidad deseada

Jamón cocido: 3 Fetas

Brotes de soja: 100 g

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Pepino Japonés: 1/2 Unidad

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el pepino japonés

- Se en juliana, lo llevamos a un bol, salamos, mezclamos y reservamos.
- Blanqueamos los brotes de soja en agua hirviendo durante 30 segundos y llevamos a agua fría con hielo para cortar la cocción.
- Cortamos 3 fetas de *jamón cocido* en juliana.

Para el aderezo

mezclamos 2 cucharadas grandes de salsa de soja, 2 de vinagre de manzana, 1 de azúcar

- Car y 1 cucharada de aceite de sésamo.

Para el armado

- Escurrimos los brotes de soja y llevamos a un bol.
- Incorporamos el pepino escurrido, el *jamón cocido* y el aderezo
- Mezclamos todo y llevamos la preparación al plato de presentación.

- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-brotes-de-soja-estilo-chino>