Ensalada de chauchas con salmón ahumado

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Chingensai: 1 Unidad
Salmón ahumado: 100 grs.
Sal: Cantidad deseada
Salsa de soja: 1 cdita.
Aceto balsámico: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.
Chauchas: 50 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las chauchas al sesgo y, luego, las blanqueamos en agua con sal durante 1 minuto
- Cortamos la cocción en agua fría con hielo.
- En el mismo agua, vamos a *blanquear* durante segundos 1 chinguensai comenzando la cocción por la parte del tallo que es más dura
- Cortamos la cocción en el agua con hielo.

Para el aderezo

en un bol, mezclamos la salsa de soja, el aceto bals&aacute

- Mico, las *alcaparras* picadas y el aceite de oliva.

Para el armado

- Separamos el chingensai en 4 partes y lo colocamos en la base del plato.
- Agregamos el **salmón** ahumado, las chauchas blanqueadas escurridas y terminamos con el aderezo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-chauchas-con-salmon-ahumado