Ensalada de Fideos de Arroz y Tofu

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Brócoli blanqueado: 200 Gramos
Espinaca: 50 Gramos
Semillas de sésamos tostado: c/n
Espárragos blanqueados: 15 Unidades
Cilantro: c/n
Fideos de arroz gruesos: 300 Gramos
Tofu: 150 Gramos

Vinagreta

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 50 c.c.
Jengibre: 10 Gramos
Salsa de soja: 70 c.c.
Jalapeño: 1/2 unidad
Lima para su ralladura: 1 unidad
Salsa De Pescado: 30 c.c.

Preparación de la Receta

Vinagreta

- En un bowl meaclar *jengibre* rallado, ralladura de lima, arros de jalapeño, verde *cebolla* de verdeo ciselada, salsa de pescado, salsa de soja y aceite de oliva.

Ensalada

- Colocar la pasta en agua hirviendo (fuera del fuego) con sal por 15 minutos hasta que se ablanden.
- Colar y cortar la cocción en agua con hielo.
- Reservar.
- Mezclar la pasta reservada con espárragos blanqueados en mitades, *brócoli* blanqueado y hojas de *espinaca* en tiras.

- *Aderezar* con la vinagreta restante.
- Colocar un poco de vinagreta en otro bowl.
- Agregar **tofu** en láminas gruesas.
- Dejar *marinar* por 10 minutos.
- Pasar el *tofu* por semillas de *sésamo*.
- *Dorar* por ambos lados en sartén con aceite de oliva, desglasar con la *marinada* y reservar.

Armado

- Colocar la pasta con los vegetales aderezados en la ensaladera.
- Agregar por encima el *tofu* dorado y terminar con lima rallada y hojas de *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-fideos-de-arroz-y-tofu