Ensalada de Frijol Mung



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 1 cda.
Alga nori en tiras: 1 unidad
Cilantro Picado: 1 unidad
Frijoles mung cocidos: 1 Taza
Palta en cubos: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Tomates cherry: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas
Cebolla de verdeo picada: 1 unidad
Arroz integral: 1 Taza
Huevos pochados: 4 Unidades
Pepino: 1 unidad
Semillas de sésamo: 2 cdas
Vinagre de Arroz: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Cocinar el *arroz* en abundante agua, cuando esté a punto colar y *condimentar* con salsa de soja, *vinagre* de *arroz* y aceite de oliva.
- Cortar los tomates por la mitad y reservar.
- Mezcle los frijoles con el *arroz* y reservar.

Armado

- En una fuente grande colocar los frijoles con el *arroz*.
- Agregar por encima los tomates, *palta* y *huevo* pochados.
- Decorar con las algas cortadas en tiras y las semillas de *sésamo*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y espolvorear con *cilantro*.

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