

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>