Ensalada de Pasta



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Kale: 5 Hojas
Pasta corta de harina de arroz: 300 Gramos
Trigo sarraceno cocido: 50 Gramos
Maní Tostado: 50 Gramos
Pickles de vegetales: c/n
Vegetales asados: 250 Gramos

aderezo oriental

Aceite de girasol: 150 c.c.
Albahaca: 1 cda
Cebolla de verdeo picada: 30 Gramos
Jengibre rallado: 1 cdta
Miso: 1 cda
Salsa de soja: 50 c.c.
Vinagre de Vino Blanco: 50 c.c.
Aceite de Sésamo: c/n
Azúcar integral orgánica: 70 Gramos
Cilantro: 1 cda
Maní tostado picado: 1 cda
Sal: c/n
Semillas de sésamo: 1 cdta

vegetales frescos

Cebolla de verdeo al bies: 2 Unidades
Cebolla morada en juliana: 1 unidad
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Pepino en rueditas: 1 unidad
Repollo morado en juliana: 25 Gramos
Tomatitos cherry de colores: 100 Gramos
Morrón Verde: 1/2 unidad
Palta: 2 Unidades
Remolacha en láminas: 1 unidad
Repollo blanco en juliana: 25 Gramos

Preparación de la Receta

Saraceno crocante

- En una ollita con aceite de girasol freír el sarraceno previamente hervido hasta que esté crocante y reservar.

Aderezo oriental

- En un bowl con batidor de alambre mezclar *vinagre*, azúcar integral, *miso* hasta disolver.
- Agregar salsa de soja, aceite de girasol, *jengibre* rallado, *cebolla* de verdeo, *maní* tostado picado y mezclar hasta integrar.
- Añadir aceite de *sésamo*, *albahaca* picada, *cilantro* picado, *condimentar* con sal y reservar.

Pasta

- Cocinar la pasta en agua hirviendo hasta que esté cocida y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción.
- Reservar.

Armado

- Acomodar en la base del plato los vegetales frescos mezclados con la pasta de *harina* de *arroz*, agregar por encima los vegetales asados y *condimentar* con un poco de aderezo oriental.
- Grillar las hojas de kale en grilla hasta que se pongan crocantes y añadir a la ensalada por arriba.
- Terminar con *maní* tostado picado, semillas de *zapallo* tostadas, *pickles* de vegetales y trigo sarraceno crocante.

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