elGourmet

Ensalada estilo sudeste asiático

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Brotes de soja: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: 200 g
Pimienta Negra: Cantidad deseada
Salsa De Pescado: 1 cda.
Cilantro: Cantidad deseada
Ajo: 1 Diente
Nira: 50 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos en *fetas* bien finas el *lomo* y reservamos.
- Cortamos en bastones de 2 cm la nira.
- En agua hirviendo, con sal, blanqueamos por 30 segundos los brotes de soja
- Retiramos y los llevamos a un bol con agua y hielo.
- En el mismo bol, blanqueamos por 30 segundos la nira y enfriamos en baño maría inverso (agua con hielo).
- Repetimos la operación con el *lomo* durante 1 minuto llevándolo a otro bol de agua con hielo.
- Por otro lado, cortamos el diente de *ajo* en láminas y doramos en abundante aceite de oliva caliente sin que se queme.
- Retiramos los ingredientes de los correspondientes bols de agua con hielo (brotes de soja, nira y lomo) y los colocamos en otro bol
- Condimentamos con el *jugo* de *limón*, la salsa de pescado y la pimienta negra recién molida.
- Llevamos la ensalada condimentada a un plato y terminamos con los ajos tostados, el aceite de oliva perfumado y hojas de *cilantro*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-estilo-sudeste-asiatico