

# Ensalada fresca de maní

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Maní crudo:** 100 Gramos

**Repollo colorado:** 250 Gramos

**Zanahoria rallada fina:** 1 Unidad

**Brotes de soja:** 100 Gramos

**Sal:** A gusto

**Mango:** 1/2 Unidad

**Rabanitos:** 3 Unidades

**Chauchas rolliza blanqueada:** 100 Gramos

**Arroz Yamaní cocido:** 250 Gramos

## Para el aderezo

**Salsa de soja:** 100 Centímetros cúbicos

**Crema De Maní:** 1 Cucharada

**Ralladura De Lima :** 1 Unidad

**Aceite:** 50 Centímetros cúbicos

**Miel:** 1 Cucharada

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Freír el **maní** hasta *dorar*, salar y reservar.
- Colocar en una cuenco profundo en la base *arroz yamani*.
- Por encima acomodar *repollo* morado en juliana, *zanahoria* rallada, chachas blanqueadas, brotes de soja, mango en bastones, rabanitos fileteados y *maní* frito por encima.
- Terminar con abundante aderezo por toda la ensalada.

## Para el aderezo

- Mezclar en un bowl salsa de soja, pasta de *maní*, miel, *jugo* y ralladura de lima y aceite en forma de hilo mientras se emulsiona con batidor de alambre.