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

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