

Ensalada Thai de Fideos de Arroz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albahaca: c/n

Cebolla Morada: 1 unidad

Cilantro: c/n

Jengibre en juliana: 15 Gramos

Mango: 1 unidad

Menta: c/n

Penne rigate de arroz: 300 Gramos

Brotos de soja: 50 Gramos

Chile: 1 unidad

Hakusai: 1/4 unidad

Lima: 1 unidad

Maní Tostado: 25 Gramos

Morrón rojo en juliana: 100 Gramos

Pepino Japonés: 1 unidad

Aderezo

Agua: 50 c.c.

Salsa De Pescado: 2 cdas

Vinagre: 50 c.c.

Manteca de maní: 2 cdas

Salsa Hoisin: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal por 10 minutos, enfriar en agua con hielo y reservar.
- Enrollar las hojas de akusai y cortar en juliana.
- Cortar el pepino a lo largo mitades y luego en rodajas finas.

Aderezo

- Mezclar *manteca de maní*, *salsa hoisin* hasta integrar,
- Aligerar con *vinagre*, agua y terminar con *salsa de pescado* hasta integrar y obtener una textura cremosa.

Armado

- En un bowl mezclar la pasta escurrida, akusai, pepino, *morrón rojo*, *jengibre*, brotes de soja, mango en cubos pequeños y *cebolla* morada en pluma.
- Servir en fuente y agregar abundante aderezo, *chile* en rodajas, *jugo* de ½ lima y *maní* tostado por encima.
- Terminar con hojas de *albahaca*, *menta* y *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-thai-de-fideos-de-arroz>