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
Brotes 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