

Ensalada Thai por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Dressing

Ajo picado: 1/2 cdita

Jengibre rallado: 1/2 cdita

Lima para su ralladura y jugo: 2 Unidades

Salsa de soja: 4 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Ensalada

Aceite de girasol: c/n

Aceite de Sésamo: c/n

Cilantro Picado: 3 cdas

Maní tostado y picado: 100 grs

Pepino cortado en rodajas finitas: 1 unidad

Tomate Cherry: 1/4 Kilo

Azúcar mascabo: 2 cdas

Fideos de arroz: 250 Gramos

Menta picada: 3 cdas

Taza de mango cortado chiquito: 1/2 unidad

Zanahorias cortadas en rodajas finitas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Ensalada

- Hidratar los fideos de *arroz* en agua hirviendo por 15 minutos, escurrir y reservar.
- En una sartén con aceite *saltear* los cherrys con azúcar, sal y pimienta.
- Agregar los fideos hidratados, zanahorias en rodajas, mango en cubos pequeños, *cilantro*, *menta*, *maní*, unas gotas de aceite de *sésamo* y salter por 3 minutos.
- Retirar de la sartén y dejar bajar la temperatura .
- Llevar a fuente, agregar rodajas de pepino, dressing y mezclar.

Dresssing

- Mezclar en un bol salsa de soja, *jugo* y ralladura de lima, jen gibre rallado, *ajo* picado, *chile* picado, sal y pimienta.
- Reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-thai-por-marcela-lovegrove>