

# 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
Azúcar mascabo: 2 cdas
Cilantro Picado: 3 cdas
Fideos de arroz: 250 Gramos

Maní tostado y picado: 100 grs Menta picada: 3 cdas

Pepino cortado en rodajas finitas: 1

unidad

Taza de mango cortado chiquito: 1/2 unidad

Tomate Cherry: 1/4 Kilo

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 cherryscon 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 saltera 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