# 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**