

Ensalada thai

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne

Jugo de Limón: 2 cdas.

Agua: 1/4 Taza

Ajo: 1 Diente

Chile rojo: 1 Unidad

Salsa De Pescado: 1/2 cda.

Bife de chorizo: 2 Unidades

Miso: 1 cda.

Ensalada

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Fideos de arroz: 200 g

Albahaca: 10 g

Mango: 1/2 Unidad

Brotos de soja: 100 grs.

Berro: 100 g

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Castañas de caju: 100 g

Ciboulette: 10 g

Menta: 10 g

Vinagreta

Azucar rubia: 2 cdas.

Echalote: 1/2 Unidad

Salsa De Pescado: 1 cda.

Agua: 1/4 Taza

Jengibre: A gusto

Ralladura de limón: 1 Unidad

Chile Verde: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Carne

- Pique finamente el *ajo* y el *chile*.
- En una fuente mezcle el *miso*, el *ajo*, el *chile*, el *jugo de limón*, la salsa de pescado y el agua.
- Incorpore los bifés y deje *marinar* en la heladera durante 3 horas rotándola de tanto en tanto.
- Retire de la heladera y deje tomar temperatura ambiente.
- Dore en el grill caliente por ambas caras.
- Deje reposar y luego corte en láminas finas.

Ensalada

- Hidrate los fideos en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- Lave los brotes de soja con agua hirviendo.
- Pele el mango y corte en láminas finas.
- Corte el verdeo en rodajas muy finas.
- Pique las hierbas y las castañas de *cajú*.
- Corte la *cebolla* en fina juliana, disponga en un bowl y rocíe con *jugo de limón*.
- Incorpore el mango, los brotes de soja, la *cebolla* de verdeo, las hierbas, las hojas de *berro* y mezcle.
- Aderece con la vinagreta.

Vinagreta

- Corte la *échalote* en fina juliana.
- Pique finamente el *ajo* y el *chile*.
- Ralle el *jengibre* con la parte fina del rallador.
- En un bowl combine la *échalote*, el *ajo*, el *jengibre*, el *chile*, el azúcar, el *vinagre*, la salsa de pescado y el agua .

Presentación

- En el centro de un plato forme un nido con los fideos, encima sirva la ensalada dándole volumen, corone con la carne y termine con las castañas

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