

Ensalada Tibia de los Petersen

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ensalada Tibia

Apio: 80 grs

Azúcar de caña: c/n

Garrapiñada de semillas de zapallo: c/n

Limón para jugo: 1 Unidad

Perejil: c/n

Portobellos: 250 grs

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Arroz yamaní: 250 grs

Dátiles: 100 grs

Hojas de apio: c/n

Pasas de Uva: 100 grs

Pimienta: c/n

Repollitos de Bruselas cocidos: 250 grs

Salsa de soja: 3 cdas

Tofu: 300 grs

Vinagreta

Aceite De Maíz: 5 cdas

Hojas de apio: c/n

Salsa de soja: 4 cdas

Azúcar: 1 cda

Limón para jugo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Ensalada Tibia

- *Dorar en plancha* caliente con aceite de oliva los repollitos de bruselas cortados en mitades.
- *Condimentar* con sal, pimienta y continuar hasta *dorar*.
- *Dorar en la misma plancha* caliente *hongos* portobellos en mitades y *tofu* en bastones
- Dar vuelta para *dorar* por todos sus lados
- Reservar.

- Cuando todo esté dorado añadir azúcar de caña, salsa de soja y *jugo de limón*.
- En un bol mezclar *arroz yamaní cocido*, *apio* picado, *perejil* picado, hojas de *apio*, pasas de uva hidratadas y dátiles en mitades.
- Añadir garrapiñada de semillas de *zapallo*, *tofu*, *hongos portobello* y repollitos de Bruselas.
- Mezclar todos los ingredientes y *aderezar* con la vinagreta

Vinagreta

- Licuar *jugo de limón*, salsa de soja, aceite de maíz, azúcar y hojas de *apio*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-los-petersen>