

Sunomono o namasu (vinagreta de vegetales de nabo, zanahoria, wakame, harusame y pepino.)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Zanahoria: 200 g

Harusame (fideo de arroz): 200 g

Chauchas planas: 200 g

Vinagre de Arroz: 100 cc

Algas wakame: 50 g

Mirin: 50 cc

Daikon o nabo japonés: 1 Unidad

Puntas de espárragos: 200 g

Tomates Japoneses o pequeños: 200 g

Sal: 200 cdas.

Pepinos Japonés: 200 g

Preparación de la Receta

- Pele las zanahorias, el **nabo**, lave el pepino y corte todas las verduras en tiras muy finas
- Corte los tomates al medio.
- Lave bien las hojas verdes.
- Coloque las verduras en un bowl con sal y deje deshidratar durante unos 10 minutos.
- Hidrate los fideos de *arroz* y las algas wakame en agua caliente
- Retire y corte las algas en tiras finas.
- Cocine las puntas de espárragos y las chauchas al vapor
- Dentro de un bowl coloque el *vinagre* y el *mirin*, y mezcle bien hasta emulsionar
- Sirva los vegetales y rocíe con el aderezo

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/sunomono-o-namasu-vinagreta-de-vegetales-de-nabo-zanahoria-wakame-harusame-y-pepino>