ENSALADA ORIENTAL

35 AÑOS EN La LLUNA
RESTAURANTE VEGETARIANO

C/ San Ramón, 23
Barrio del Carmen. Valencia
96 392 21 46

2 PERSONAS

TIEMPO: 15 Min.

- 1/2 repollo.
- 4 zanahorias.
- 1 cebolla tierna.
- 1 pimiento amarillo.
- 100 gramos de agar agar.
- 50 gramos de cacahuetes.
- 200 gramos de brotes de soja.

PARA LA SALSA
- 2 cucharada de salsa de soja.
- 1/2 limón.
- 1 y 1/2 cucharadas de aceite de girasol.
- 2 cucharadas de jengibre rallado.

PREPARACIÓN:

1. Cortamos las verduras en tiras muy finas (es más rápido si se hace con un pelador de verduras). Mezclamos las verduras con los brotes de soja, el alga agar agar y los cacahuetes. Reservamos en un bol.
2. Preparamos una salsa con el aceite de girasol, la salsa de soja, el jugo de un limón y ralladuras de jengibre. Mezclamos bien con un tenedor, hasta que la consistencia quede completamente suave.
3. Añadimos la salsa a las verduras y dejamos macerar al menos 3 o 4 horas. Se puede conservar sin problemas durante un par de días en el frigorífico.
4. Emplatamos al gusto y decoramos con el aceite de pimentón.