

# ENSALADA PAD THAI



**20 MINUTOS**



**4 PORCIONES**

## Ingredientes:

- Fideos de arroz: 200 g
- Zanahorias: 4
- Rábano: 150 g
- Col: ½
- Pimiento rojo: 1
- Cebollas: 3
- Cilantro: 10 g
- Mantequilla de mani: 50 g
- Salsa de Soja: 3 CDA
- Miel: 20 g
- Vinagre de arroz: 15 g
- Aceite de sésamo: 1 CDTA
- Jengibre: 1
- Zumo de lima: 1 CDA



## Preparación

- Poner a hervir el agua en una olla mediana y agregar los fideos de arroz durante 5 minutos. Dejar enfriarlo en el agua.
- Rallar las zanahorias y los rábanos a velocidad 1 (con el disco rallador fino)
- En el tazón cortar la col y el pimiento a velocidad 2 y reservar. Agregar la cebolla y el cilantro al tazón grande y revolver bien.
- Para la salsa de cacahuete, coloca el accesorio de la licuadora y agrega los ingredientes de la salsa (mantequilla de mani, salsa soja, miel, vinagre, aceite, jengibre, zumo de lima). Licúa a velocidad 2 durante 30 segundos hasta obtener una mezcla suave.
- Escurrir los fideos fríos y añádelos a las verduras preparadas en el bol.
- Verter la salsa por encima y mezcla bien.