Sal BAHIA

Recetas

Ensalada Japonesa

Esta popular ensalada es muy fácil de hacer en casa, es deliciosa, ligera, cremosa y refrescante, con un típico sabor a jengibre fresco.

Fácil | 15 mins | Cocina | 3-4

Ingredientes

- 1 Lechuga
- 3 Tomates
- ½ Cebolla blanca
- 2 Zanahorias
- 4 Dientes de ajo
- 1 Tallo de Jengibre
- 1 Ramillete de Céleri
- 1 Limón
- Salsa de soya
- Vinagre blanco
- Mostaza
- Aceite de oliva
- Salsa de tomate
- Azúcar blanca
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- Agua

Utensilios

- Procesador de alimentos
- Cuchillo de chef
- Tabla para picar
- Rallo

Preparación

Coloca en el procesador de alimentos 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 de vinagre blanco, 1 de salsa de tomate, 1 de mostaza, 1 de azúcar, 2 de salsa de soya, 3 de agua, 1/2 cebolla picada en cuatro, 1/2 tallo de jengibre rallado, 4 dientes de ajo, 1/2 tallo de céleri, el jugo de 1/2 limón, Sal Bahía Refinada Fina y pimienta al gusto. Procésalo por 30 segundos.

En un plato hondo, coloca las hojas de lechuga, luego el tomate en trozos grandes tipo juliana, la zanahoria rallada en palillos finos, le agregas el aderezo, llévalo a la nevera por 1 hora y buen provecho.

Acompáñalo con nuestro rico Arroz Frito Japonés