

Ensalada Tailandesa con Quinoa y Dientes de Dragón

Receta

Para el Aliño.....

- 1/2 taza de miel
- 1/2 taza de salsa de soya
- 1/2 taza de mantequilla de maní
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 1/4 taza de jugo de limón de pica
- 2 cdas. de sriracha
- 4 cditas. de aceite de sésamo
- 2 cditas de jengibre rallado
- 1 cdita. de cebolla en polvo

Para la ensalada.....

- 2 tazas de quinoa seca
- 3 tazas de repollo morado rallado
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 225 grs. de dientes de dragón
- 1 pepino cortado en cubos
- 4 cebollines chicos picados incluido lo verde
- 1 taza de maní machacado
- 1 taza de cilantro fresco picado

En un bol batir todos los ingredientes del aliño, se puede hacer en la juguera o mezclar bien con batidor, reservar.

Para la ensalada mezclar todos los ingredientes dejar un poco de maní y cilantro para decorar.

Aliñar la ensalada justo antes de servirla y decorar con cilantro y maní.