

ENSALADA ASIANA PARA EL VERANO

🍴 4 PORCIONES ⌚ 30 MINUTOS

INGREDIENTES

- | | | | |
|-----|---|---|------------------------------|
| ¼ | taza de mantequilla de maní | 6 | tazas de repollo rojo |
| 2 | cucharadas de pasta de miso | 1 | melocotón cortado en tiritas |
| 2 | cucharadas de jugo de limón verde | 2 | cebollines picados |
| 1 | cucharadita de aceite de sésamo | ½ | taza de cilantro picado |
| 1 | cucharadita de jengibre finamente picado | ½ | taza de albahaca picado |
| 2-5 | cucharadas de agua, o según sea necesario | ½ | taza de hojas de la menta |
| | | ¼ | taza de maní picado |

INSTRUCCIONES

1. Para hacer el aderezo, combine la mantequilla de maní, la pasta de miso, el jugo de limón verde, el aceite de sésamo, el jengibre y 2 cucharadas de agua. Mezcle bien y añada más agua como quiera.
2. Combine el repollo rojo, el melocotón, el cebollín, el cilantro, la albahaca y la menta en tazón grande. Agregue el aderezo y mezcle bien. Pone el maní picado encima de la ensalada.
3. ¡Sirva inmediatamente y disfruta!

FRESH COOKING AT
BITES ESSEX MARKET



CONSEJOS

- Incluye tofu horneado a la ensalada para hacer una comida completa.
- Sustituye el melocotón para la manzana o la pera durante los tiempos fríos.
- Tiene una alergia al maní? Usa mantequilla de almendras o semilla del girasol.

TAG YOUR RECIPES!

📷 #THATSAFRESHBITE

ENSALADA ASIANA PARA EL VERANO