

Ensalada de arroz crujiente al horno al estilo de Laos

Tiempo total **45 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.463,0 kJ / 829 Kcal

Grasas: **50 g** Proteínas: **25,2 g**
Carbohidratos: **62,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

250 g de arroz para sushi cocido, de grano corto o medio (queda muy bien si es del día anterior)
0,5 cucharadita de pasta de curry rojo tailandés
2 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
3 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Para el aliño:
0,5 guindilla roja pequeña
1 diente de ajo
1 lima pequeña, ralladura y zumo
2 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
3 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 cucharadita de azúcar moreno
50 ml de zumo de maracuyá (como alternativa, zumo de naranja)
4 pellizcos de pimienta negra recién molida
100 g de espinacas baby
2 pepinos mini
2 zanahorias
0,5 manojo manojo de perejil, cilantro y/o menta

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de arroz para sushi cocido, de grano corto o medio (queda muy bien si es del día anterior) - **0,5 cucharadita** de pasta de curry rojo tailandés - **2 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **3 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Precaliente el horno a 200 °C y cubra una bandeja de horno pequeña con papel de hornear. Mezcle bien el arroz con la pasta de curry, Kikkoman aceite de sésamo y Kikkoman salsa de soja. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja y hornee entre 20 y 30 minutos, hasta que esté crujiente y ligeramente dorado. Remueva el arroz a mitad del horneado para que se dore de manera uniforme.

Pasos 2

0,5 guindilla roja pequeña - **1** diente de ajo - **1** lima pequeña, ralladura y zumo - **2 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de azúcar moreno - **50 ml** de zumo de maracuyá (como alternativa, zumo de naranja) - **4 pellizcos** de pimienta negra recién molida
Pique muy finos la guindilla y el ajo y mézclelos con la ralladura y el zumo de lima, Kikkoman aceite de sésamo, Kikkoman salsa de soja, el azúcar y el zumo de maracuyá. Termine sazonando con pimienta.

Pasos 3

100 g de espinacas baby - **2** pepinos mini - **2** zanahorias - **0,5 manojo** manojo de perejil, cilantro y/o menta

Para el revuelto vegano:

1 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado
0,5 cebolla morada
1 diente de ajo pequeño
100 g de tofu firme o semiduro
2 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja
as naturalmente
fermentada
0,5 de cúrcuma molida
cucharadita
30 g Opcional: kala namak
de guisantes con wasabi,
troceados
1 lima pequeña sin tratar,
cortada en gajos
Unas hojas de menta

Lave las espinacas y séquelas bien con una centrifugadora de ensalada. Corte los pepinos y las zanahorias a lo largo en tiras finas. Pique las hierbas y mezcle todos los ingredientes de la ensalada con el aliño.

Pasos 4

1 cucharadita Kikkoman aceite de Sésamo
Toastado - **0,5** cebolla morada - **1** diente de ajo
pequeño - **100 g** de tofu firme o semiduro - **2**
cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de
cúrcuma molida - Opcional: kala namak
Caliente Kikkoman aceite de sésamo en una sartén
pequeña. Pique muy finos la cebolla y el ajo,
añádalos y sofríalos hasta que se ablanden.
Incorpore el tofu desmenuzado, mezcle bien y
condimente con Kikkoman salsa de soja, cúrcuma
y, opcionalmente, kala namak. Cocine hasta que el
tofu esté completamente caliente y la mezcla
quede homogénea.

Pasos 5

30 g de guisantes con wasabi, troceados - **1** lima
pequeña sin tratar, cortada en gajos - Unas hojas
de menta
Reparta la ensalada en los platos: coloque primero
los ingredientes del paso 3, añada el arroz crujiente
y, por encima, el revuelto vegano, los guisantes
con wasabi, los gajos de lima y la menta. Sirva.