

# Ensalada de espaguetis

Tiempo total **30 Mins.**

Información nutricional (por porción)  
**2242 kJ / 535 Kcal**

Grasas: **31,8 g** Proteínas: **8,4 g**  
Carbohidratos: **53,6 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

<b>200 g</b>	de espaguetis
<b>100 g</b>	de pepinos un poco de sal
<b>100 g</b>	de cebolla
<b>150 g</b>	de mandarinas (de lata)
<b>40 g</b>	de pasas
<b>150 g</b>	de mayonesa
<b>15 g</b>	de rábano picante (de bote, rallado)
<b>2</b> <b>cucharadas</b>	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
<b>4</b>	hojas de lechuga
<b>4</b>	tomates pequeños un poco de perifollo

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Cocer los espaguetis como se indica en el envase. Pasarlos por agua fría y dejar que se seque bien. Lavar los pepinos y cortarlos en dos transversalmente. Retirar la parte central con una cuchara. Cortar los pepinos en rodajas finas y espolvorear sal por encima. Escurrirlos bien con la mano y lavarlos con agua corriente. Escurrirlos bien. Pelar las cebollas, partirlas por la mitad y cortarlas en rodajas finas. Espolvorear sal. Repetir el mismo procedimiento que con los pepinos.

### Pasos 2

Colar las mandarinas de lata, escurrirlas bien y secarlas. Poner las pasas en remojo con agua caliente y después dejar que se escurran bien. En un bol, mezclar bien la mayonesa, el rábano picante y Kikkoman Salsa de soja fermentada naturalmente. Poner todos los ingredientes en un bol grande y mezclarlos. Servir la ensalada de espaguetis sobre hojas de lechuga en un plato y decorar con los tomates a cuartos y el perifollo.