

Ensalada Japonesa de Pepino



Prep:

15 minutos

Sirve:

8 raciones de 1 taza cada una

Pieza:

Saladmaster Food Processor
10" Chef's Gourmet Skillet
3.5 Qt. Double Walled Bowl
small mixing bowl

Valora: ★★☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

Preparación :

1. Precalienta la sartén a fuego medio durante 3 - 4 minutos. Espolvorea las semillas de sésamo en la sartén y remueve constantemente hasta que se doren, aproximadamente 2-3 minutos. Pasa a un bol pequeño y deja enfriar.
2. Con la Máquina Saladmaster® corta los pepinos verticalmente contra el Cono #4 directamente en el bol grande de doble pared. Las rodajas de pepino serán delgadas y casi transparentes.
3. En un bol pequeño, combina el vinagre de arroz, el azúcar y la sal. Mezcla bien y vierte sobre las rodajas de pepino. Remueve con suavidad para no romper las rodajas de pepino. Refrigerar 10 minutos para permitir que el vinagre marine los pepinos.
4. Cuando prepares el plato para servir, enrolla las rodajas de pepino para darle un aspecto más apetitoso y espolvorea con las semillas de sésamo. Sirve frío.

Información nutricional por ración

Calorías: 46
Grasa Total: 2g
Grasa 0g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 147mg
Carbohidratos: 4g
Fibra 1g
Dietética:
Azúcar: 2g
Proteína: 1g