

ENSALADA PARA ENTREMESSES

INGREDIENTES:

- 1 Pepino
- 1/2 Nabo
- 5 Zanahorias
- 1/2 taza de Vinagre de arroz
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de Sal fina.
- 1/2 cucharadita de Glutamato monosódico

PROCEDIMIENTO:

Lea previamente toda la receta antes de empezar.

Lavar las verduras, pelar la zanahoria y el nabo, cortar la puntas. Con un cuchillo o pela papas quitar tiras de la piel del pepino a lo largo y cortar la puntas.

Cortar a la mitad (a lo largo) el pepino para quitarle las semillas raspando con una cuchara, cortar también a la mitad (a lo largo) el nabo y las zanahorias para después cortar todas las mitades de las verduras en diagonal con un espesor aproximado de 1/2 centímetro de ancho y colocar en un recipiente.

Agregar el azúcar, la sal, el glutamato monosódico y el vinagre de arroz. Revolver todos los ingredientes y dejar reposar mínimo por dos horas.