

Ingredientes

- 12 tazas de hojas verdes (espinacas, acelgas, berro chino, col rizada), picadas
- 3 zanahorias, peladas y en juliana
- 1 rábano japonés (daikon), en juliana
- 1 manojo de cebolla cambray, cortada en ángulo
- 1 manojo de cilantro, picado
- 2 cucharadas de ajonjolí, tostadas
- * Vinagreta de soya

Para la vinagreta de soya

- 1/4 taza de salsa de soya
- 1 limón verde, cáscara raspada y exprimida
- 1 cucharada de miel
- 1/4 cucharadita de copos de pimienta roja
- 1/2 cucharadita de jengibre fresco, pelado y picado
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de aceite de sésamo

Indicaciones

1. En un tazón grande para mezclar, combine todos los ingredientes de la ensalada y mezcle.
2. Vierta la vinagreta sobre la ensalada y mezcle hasta cubrirla de forma pareja.
3. Decore con semillas de ajonjolí.
4. ¡Sírvala y a disfrutar!

Elección del chef: ¡Pruebe añadir champiñones, pimientos o brotes a su ensalada!