

Ingredientes

- 1 limón verde (la ralladura y el jugo)
- 1 diente de ajo, pelado y aplastado
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 1 baguette, rebanada a lo largo
- 2 pepinos, rebanados en tiras
- 4 zanahorias, rebanadas en tiras
- 1 manojo de albahaca, picada
- 1 manojo de cilantro, picado
- 1 manojo de menta, picado
- 1 aguacate, aplastado
- *Opcional: Aderezo cremoso asiático (ver la receta)

Preparación

1. En un tazón pequeño, bata la ralladura y el jugo del limón, el ajo, el vinagre de arroz y la sal. Mientras bate, agregue el aceite de oliva y el aceite de ajonjolí. Deje reposar.
2. En un tazón grande, añada el pepino, las tiras de zanahoria, la albahaca, el cilantro y la menta.
3. Vierta la mitad del aderezo sobre el pepino, las tiras de zanahoria, la albahaca, el cilantro y la menta.
4. Extienda el aguacate de manera uniforme sobre la mitad inferior de la baguette. Coloque la mezcla de pepino sobre el aguacate.
5. Vierta la otra mitad del aderezo sobre la tapa del pan y cubra el sándwich. *Opcional: Agregue unas gotas del aderezo cremoso asiático. Rebane la baguette en porciones.
6. ¡Sirva y disfrute!