

Espirales de pepino con un toque de remolacha

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Con un toque de Remolacha
- 1 pepino
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 lima
- 1 cucharadita de azúcar
- 300 g de edamame
- 30 g de mix de frutos secos
- 60 g de queso feta



1 Vierte 1 cucharada de vinagre de arroz, 1 cucharada de salsa de soja y el zumo de ½ lima en un bol y revuelve hasta mezclar.



2 Corta un pepino en espiral con ayuda de un pelador especial o pelapatatas y añade en el bol anterior mezclando el conjunto para que se impregne de la salsa. Deja reposar unos minutos.



3 En una olla con agua hirviendo, cuece los edamames durante 5 minutos aproximadamente. Escurre, deja enfriar y pela los edamames.



4 Vierte la ensalada con un toque de remolacha en un bol, añade los edamames y el pepino reservado y mezcla el conjunto.



5 Sirve la ensalada en un plato y agrega el mix de frutos secos, terminando con un poco de queso feta desmigado.

Productos de esta receta



1 pack Con un toque de Remolacha
1 pack Mix de Frutos secos

