



## ENSALADA ASIÁTICA JAMÓN COCIDO, BRÉCOL Y HABITAS

Cuando los tradicionales productos Noel se enlazan con las diferentes gastronomías del mundo salen recetas sorprendentes. Viaja a Asia con esta fresca ensalada y prueba nuevas delicias.

### INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 3 lonchas de Jamón Cocido Noel
- 1 brécol pequeño, cortado en ramilletes
- 1 taza de habitas pequeñas cocidas
- 1 cebolla tierna
- Semillas de sésamo

### Aliño:

- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete (casera)
- 2 de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1/2 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de miel

### PASO A PASO:

- 1 Ponemos 1/2 vaso de cacahuetes en un molinillo de café o en una picadora pequeña y trituramos durante 1 minuto. Si agitamos el molinillo a la vez que trabaja evitaremos tener que abrir a la mitad para remover.
- 2 Mezclamos los ingredientes del aliño, si queda espeso aligeramos con un poco de agua.
- 3 Cortamos la cebolla en aros. Si hemos cocido nosotros mismos las habas podemos pelarlas para que queden más finas.
- 4 Cortamos las lonchas de jamón cocido Noel en tiras.
- 5 Escaldamos durante 30-60 segundos los ramilletes de brécol y los enfriamos en un bol con agua fría. Colocamos en un plato junto al resto de ingredientes, aliñamos y servimos.