



ENSALADA DE PECHUGA DE PAVO CON ALIÑO DE MISO Y JENGIBRE

Reinventa la clásica ensalada y sorprende a tus comensales. La pechuga de pavo es un ingrediente ideal para este plato con mil y una posibilidades. Perfecta como entrante en un caluroso día de verano.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 3 lonchas de Pechuga de Pavo Noel
- 1 pepino
- 1 zanahoria
- 1/3 taza de guisantes frescos pelados
- 1 cucharada de semillas de sésamo (blanco y/o negro)

Aliño:

- 1 cucharada de miso
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1/2 cucharada de salsa de soja
- 2 cm de raíz de jengibre fresco

PASO A PASO:

- 1 Con un prensa ajos sacamos el jugo al jengibre. Deshacemos el miso con ayuda de la cucharada de agua, lo mezclamos con el jugo de jengibre, incorporamos el resto de ingredientes y batimos hasta que emulsione y quede homogéneo el aliño.
- 2 Cortamos la zanahoria en tiras finas y el pepino en rodajas.
- 3 Cocemos los guisantes hasta que estén tiernos, enfriamos en agua fría y escurrimos.
- 4 Disponemos las verduras en un plato, colocamos sobre estas el pavo, regamos con el aliño de miso y jengibre. Espolvoreamos con unas semillas de sésamo y servimos.