



## ensalada de res a la tailandesa

La cocina tailandesa es reconocida por su sutil mezcla de hierbas aromáticas que transforman sus platillos en un festín para los sentidos. Además, esta receta se prepara en apenas unos minutos, por lo que cocinar nunca habrá sido tan fácil.



### ingredientes para 2 personas

- 200 gramos de filete de res
- 40 gramos de chalots finamente rebanados
- 1 jitomate cortado en daditos
- 8 gramos de hojas de cilantro fresco
- el jugo de 2 limones pérsicos
- 1 cuchara sopera de salsa Som-Tum (o en su defecto salsa soya)
- 1 cuchara cafetera de mezcla de especias Bali de Jardin Secret
- 1 cuchara cafetera de sal con especias Aïnoa de Jardin Secret
- 6 hojas de menta fresca

### preparación

1. Cortar la carne en finas tiras y cocerlas en un poco de aceite vegetal. Dejar enfriar de 10 a 15 minutos y reservar.
2. Mezclar todos los demás ingredientes entre sí exceptuando la sal con especias y la menta. Luego mezclar con la carne.
3. Antes de servir, espolvorear con la sal con especias y agregar las hojas de menta.

