



ensalada de surimi

¿Tiene invitados sorpresa? ¿Algún antojo de algo “diferente”? Con esta ensalada sencillísima de elaborar deleitará a todos.



ingredientes para 4 personnes

250 gramos de surimi
1 aguacate
2 mangos frescos maduros
medio manojo de cilantro
1 lata de maíz en granos
100 gramos de arroz basmati cocido
salsa mayonesa
1 tortilla de harina

preparación

1. Cortar el surimi en finas rodajas.
2. Cortar el mango y el aguacate en daditos.
4. Cortar las hojas de cilantro.
5. Mezclar los ingredientes anteriores junto con el arroz y la mayonesa en una ensaladera.
6. Agregar una cuchara sopera de mayonesa y mezclar bien.
7. Cortar la tortilla en fajitas y freírlas en un poco de aceite. Dejar enfriar y escurrir el exceso de aceite. Colocar sobre la ensalada en el momento de servir.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:
Mumbai, una pizca de curry para mezclar con la mayonesa.

