



Ensalada de edamame con aderezo de mostaza y miso

<p>INGREDIENTES</p> <p><u>ENSALADA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">1 taza de vainas de edamame sin cáscara1 cabeza de lechuga romana, lavada y seca5 rábanos, en rodajas finas2 cucharadas de semillas de ajonjolí tostado <p><u>ADEREZO:</u></p> <ul style="list-style-type: none">2 cucharadas de pastas de miso blanca1 cucharadita de mostaza de Dijon1/3 taza de vinagre de arroz2 cucharadas de chalotes o cebollas finamente picados1 cucharada de azúcar granulada1/2 taza de aceite vegetal	<p>UTENSILIOS NECESARIOS</p> <ul style="list-style-type: none">1 tabla para cortar1 cuchillo de chef1 tazón pequeño1 batidor de mano1 taza medir líquidos1 juego de cucharas de medir1 sartén1 tazón grande1 tenazas
--	---

PREPARACIÓN:

1. Corta los chalotes o cebollas en trozos pequeños.
2. En un tazón pequeño, mezcla el miso, la mostaza de Dijon, el vinagre de arroz, las chalotas o cebollas y el azúcar.
3. Agrega aceite vegetal en un chorro lento y constante, batiendo constantemente hasta que la mezcla esté cremosa y suave. Déjalo a un lado.
4. Tuesta las semillas de ajonjolí en un sartén a fuego medio. Déjalo a un lado.
5. Corta suavemente la lechuga romana en trozos de 2 pulgadas.
6. Quítale la cascara a las vainas de edamame.
7. Lava y corta los rábanos en rodajas delgadas.
8. Coloca lechuga romana, edamame y rábanos en un tazón grande para servir.
9. Justo antes de servir, derrama el aderezo sobre la ensalada y mezcla bien hasta que esté bien cubierto. Cubre con las semillas de ajonjolí tostadas.