



The world's finest.



ENSALADA ASIÁTICA DE AGUACATE MEXICANO CON EDAMAME Y RABANITOS

Los suaves y cremosos trocitos del aguacate son una delicia en esta ensalada fresca.

- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados y pelados, cortados en trozos de 1 pulgada
- 4 tazas de ensalada verde mixta o lechuga arúgula
- 2 tazas de lechuga escarola o endivia belga, partida en trozos de 2 pulgadas (aproximadamente 2 cabezas)
- 1 taza de edamame cocido
- 1 taza de rábanos, finamente rebanados
- 1/2 taza de Aderezo Asiático para Ensaladas, según la receta que se indica a continuación o aderezo embotellado
- 1/2 taza de tallarín asiático frito de paquete
- 2 escalions (cebollín), finamente rebanado en forma diagonal

En un tazón grande combinar el aguacate, las ensaladas verdes, las endivias, el edamame y los rabanitos. Verter el aderezo sobre la ensalada y revolver ligeramente. Dividir en cuatro platos de servicio, encima poner los tallarines fritos y las rebanadas de cebollín.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com



The world's finest.

Aderezo Asiático Para Ensaladas

En una taza de medir batir 1/4 de taza de aceite vegetal, 1/4 de taza de vinagre de arroz, 1 cucharada de salsa de soya, 2 cucharaditas de gengibre fresco rayado o 1/2 cucharadita de gengibre molido, 2 cucharaditas de azúcar y 1 cucharadita de aceite de ajonjolí tostado hasta que quede bien combinado.

RINDE aproximadamente 1/2 taza