

• ENSALADA DE JUDÍA VERDE, TOFU, **SÉSAMO CARMELIZADO Y TOMATE CRUNCH**



INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 100 gr de judías verdes
- 5 gr de alfalfa germinada
- 100 gr de tofu de soja
- 35 gr de aceite de oliva
- 10 gr de salsa de soja
- Sal
- Pimienta
- 2 sobre de **Sésamo Caramelizado Ingredíssimo**
- 2 sobres de **Tomate Crunch Ingredíssimo**

ELABORACIÓN

- Hervir 1 minuto las judías en abundante agua hirviendo salada. Enfriar en agua y hielo.
- Cortarlas al bies y ponerlas en un bol y juntar la alfalfa.
- Aliñar la ensalada con el aceite, soja, sal y pimienta negra.
- Cortar el tofu de soja en triángulos y empanarlos en los ingredíssimos.
- Montar la ensalada poniendo las judías y alfalfa aliñada a lo largo de un plato
- Añadir los triángulos de tofu empanados
- Aliñar la ensalada con la vinagreta que nos ha quedado en el bol

