



Ensalada de Fideos Soba

INGREDIENTES

- 1 (9 oz) paquete de fideos soba
- 2 zanahorias
- 1 pepino
- 1/3 tz. de daikon
- 1/4 tz. de cebollas verdes
- 1/2 paquete de tofu horneado (6-7 oz)
- 2 cdas. de menta fresca
- 3 cdas. de albahaca
- 3 cdas. de cilantro
- 2 cdas. de semillas de sésamo
- 3 cdas. de vinagre de arroz
- 3 cdas. de tamari bajo en sodio
- 3 cdas. de miel, agave o jarabe de maple
- 1/2 cedita. de chile fresco
- 2 dientes de ajo

ELABORACION

- 1 Cocina los fideos soba de acuerdo con las instrucciones del paquete. Enjuaga con agua fría y enfría. Corta en rodajas las zanahorias, el pepino y el daikon. Pica finamente las cebollas verdes. Corta el tofu horneado en piezas del tamaño de un bocado. Corta en rodajas finas la menta fresca. Pica la albahaca y el cilantro. Pica finamente el chile fresco y el ajo.
- 2 Para preparar el aderezo, bate el vinagre de arroz, el tamari bajo en sodio, la miel, el chile fresco y el ajo en un tazón pequeño o frasco.
- 3 Combina los fideos fríos, las verduras, el tofu, las hierbas y las semillas de sésamo en un tazón grande. Agrega el aderezo y mezcla para cubrir. Refrigerera por al menos 1 hora antes de servir.