

Ensalada Thai de Roast Beef, Yam Nua.

La ensalada Yam Nua es originaria de [Phuket Thailandia](#) .



Tiempo de preparación: 30 minutos

Cantidad para para ocho personas, si es necesario ajustar los ingrediente al nombre de convives conservando las porpociones.

Ingredientes:

200 g Zucchini en juliana

200 g Pepino en juliana

200 g chauchas o judías verdes tiernas en juliana ([bisalto o tirabeque](#))
200 g Zanahorias en juliana
200 g Germen de soja
100 g Mango en juliana
100 g Endivias en juliana
100 g Pimientos morrones en juliana
Cilantro fresco ciselée
Menta fresca ciselée
Cebollino ciselée
200 g Juliana de Roast beef
Semillas de sésamo y maní tostados

Preparación:

En un recipiente mezclar todos los ingredientes de la ensalada y condimentar con la [vinagreta Tahí](#) .

Acomode la ensalada en los platos y justo antes de servir agregar la juliana de roast beef.

Observaciones:

Se puede reemplazar el rosbif con pollo o camarones.