

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

1. Hidratar el alga wakame en agua fría y dejar en remojo unos 10 minutos.
2. Cortar el pepino en finas láminas.
3. En un frasco, mezclar dos cucharaditas de salsa de soja y media de vinagre de arroz. Añadir una pizca de jengibre molido y una cucharada de aceite de oliva. Agitar bien y reservar.
4. Tostar las semillas de girasol y reservar.
5. Cortar el alga ya hidratada en tiras.
6. Emplatar, poniendo el pepino como base, las algas encima y aliñar con la salsa. Dejar macerar 10 minutos.
7. Decorar con semillas de sésamo y las semillas de girasol tostadas.

Ensalada de algas y pepino

Ingredientes

15 g de alga wakame
(Para 2 personas)

1 pepino

½ cucharadita de vinagre de arroz

2 cucharaditas de salsa de soja
(Para 2 personas)

1 pizca de jengibre molido

1 cucharada de aceite de oliva extravirgen

1 puñado de semillas de sésamo

1 puñado de semillas de girasol

Agua
