

Receta cedida por [Laura Kohan](#)



Preparación

1. Dejar el hijiki en remojo con agua muy caliente.
2. Marinar los garbanzos cocidos en una mezcla de shoyu, vinagre de arroz y jengibre rallado.
3. Cortar la yuca y la calabaza en cubos o trozos homogéneos y no muy grandes.
4. Cocer al vapor hasta que todo esté tierno.
5. Filetear el ajo y saltear en un buen chorro de aceite.
6. Antes de que coja color, incorporar el alga hiziki y un chorrito de shoyu.
7. Saltear un par de minutos y agregar este salteado al bol de los garbanzos.
8. Mezclar la verdura recién cocida con los garbanzos y espolvorear por encima semillas de sésamo.

Ensalada tibia de garbanzos, hijiki y yuca

Ingredientes

5 g de [hijiki](#)
Para 4-5 raciones

250 g de [garbanzos](#) cocidos

Para 4-5 raciones
2 cucharadas de [shoyu](#)

2 cucharadas de [vinagre de arroz](#)

1 trocito de [jengibre](#)

1 yuca

1 rodaja de calabaza

3 dientes de ajo

1 cucharada de [semillas de sésamo](#)

Aceite de oliva virgen extra

Consejo

"Servir tibio."