



## Ensaladas para el verano

### Ensalada fría de pasta *soba*

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 15 minutos

#### ingredientes

- 8 onzas de pasta *soba*
- 2 cucharitas de salsa de soja
- 2 cucharitas de néctar de agave *light*
- 2 cucharitas de salsa *mirin*
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1/4 taza de aceite neutral
- 1 cucharada de sésamo negro o una mezcla *Eden Shake*  
(es una mezcla prepreparada de sésamo, cilantro y cebolletas)
- 1/4 taza de cilantro fresco, picado
- 4 cebolletas, cortadas en rebanadas finas

#### preparación

Según las instrucciones, hervir la pasta *soba* en agua durante aproximadamente 6 minutos. Inmediatamente después, lava la pasta en agua fría. Mientras, batir la salsa soja, el agave, el mirin, el vinagre y los varios tipos de aceite en un bol grande. Echar la pasta *soba* en el bol e introducir el sésamo, el cilantro y las cebolletas.