



## ENSALADA DE MEDUSAS

### Ingredientes

- ◆ 800 gramos de medusa (Éstas se pueden comprar en las tiendas de productos asiáticos. No usar ortigas de mar)
- ◆ 2 pepinos grandes
- ◆ 2 cebollas
- ◆ 4 cebollines
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 3 cucharadas grandes de mantequilla de cacahuete
- ◆ 3 cucharadas grandes de salsa de soya
- ◆ 3 cucharadas grandes de vinagre
- ◆ 3 cucharadas grandes de azúcar
- ◆ 60 milímetros de zumo de limón
- ◆ 2 cucharadas grandes de aceite para ensaladas
- ◆ 1 salpicadura de salsa de chile
- ◆ Sal y pimienta según gusto propio

### Preparación

Lavar bien las medusas bajo agua corriente. Después cortar las medusas en pequeñas tiras y escaldarlas unos segundos en agua hirviendo. Pasarlas por agua fría y dejarlas escurrir.

Cortar los pepinos, las cebollas y los cebollines en pequeños dados y ponerlos en un recipiente. Para el escabeche, mezclar el ajo, la mantequilla de cacahuete, la salsa de soya, el vinagre, el azúcar, el zumo de limón, el aceite para ensaladas, la salsa de chile, sal y pimienta.

Mezclar el escabeche y las tiras de medusa. Éstas tienen que quedar completamente cubiertas por el escabeche. Dejar reposar todo antes de servir.

***Guten Appetit!***