Ensalada de Linguini Integral Estilo Asitico

Makes: 175 servings

175 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Linguini integral, seco	12 lb	
Mezcla de Repollo mixto	20 lb	
Zanahorias, ralladas	8 lb	
Cebollas, rojas, en Juliana	3 lb	
Cebolletas verdes, la parte verde en Juliana, la parte blanca picada		3 manojos
Pimientos, sin tallo ni semillas, en Juliana	3 lb	
Semillas de sésamo blanco, tostado		4 tazas
Jalapeños, sin semilla, finamente picados		20 unidades
Aceite de ensalada		4 tazas
Salsa de soja, baja en sodio (si le preocupa el gluten, use tamariz sin trigo)		6 tazas
Jengibre, fresco, rallado		2 tazas
Miel, local		1 taza

Directions

1. Escalde el repollo y las zanahorias: cocine en agua hervida con sal por 2 minutos, escurra (reserve el liquido caliente) y luego enfríe con agua bien helada, escurra completamente.
2. Cocine la pasta en el agua de los vegetales, escurra y deje enfriar.
3. Combine todos los ingredientes de la ensalada.
4. Mezcle rápidamente los ingredientes del aderezo.
5. Agregue el aderezo a la ensalada. Déjelo enfriar toda la noche. Sirva helado.