

# Ensalada de papaya verde, mangos con langostinos picantes



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Chiles:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Langostinos:** 12 Unidades

### Ensalada

**Papaya Verde:** 1 Unidad

**Maní Tostado:** 20 g

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Mango Verde:** 1 Unidad

**Cilantro:** 2 cdas.

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

### Marinada

**Aceite De Maíz:** 20 cc

**Aceite de Chile:** 20 cc

**Apio c/Hojas:** 1 Rama

**Sal:** Una pizca

**Azucar:** 1 Una pizca

**Lemon grass - vara:** 1 Unidad

**Limon:** 1/2 Unidad

**Salsa De Pescado:** 3 Gotas

**Vinagre de Arroz:** 1 cda.

**Cilantro:** 1 cda.

**Echalotte:** 1 Unidad

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Jengibre:** 1 cda.

### Varios

**Cilantro:** A gusto

### Vinagreta

**Sal:** A gusto

**Limon:** 1/2 Unidad

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Aceite De Maíz:** 2 cdas.

# Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Blanquee en agua hirviendo con sal.
- Pase los chiles por aceite de oliva y cocine en el grill.

## Marinada

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Machaque con la parte de atrás del cuchillo el lemon grass, el *cilantro* y el *apio* sin romperlos.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pique groseramente el *echalotte*, en un bowl mezcle el aceite con el *vinagre*, la ralladura de *limón* y la sal.
- Aromatice con el lemon grass, el *apio* y el *jengibre*, el aceite de *chile*, el *echalotte*, salsa de pescado, *cilantro*.
- Marine los langostinos en la heladera durante 3 hs.

## Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- En un bowl disuelva la sal con el *jugo de limón*.
- Emulsione con los aceites.

## Ensalada

- Pele el mango, el *pimiento* y la **papaya**, corte en láminas finas y luego en juliana.
- Corte la *cebolla* al sesgo.
- Pique groseramente el *maní*. Reserve.
- En un bowl mezcle el mango, la *papaya*, el *pimiento*, el *cilantro*, el *maní*, la *cebolla*, los *langostinos* y la vinagreta.

## Presentación

- Sirva en platos individuales. Esparza el *maní* y aceite de *chile* por encima. Acompañe con los chiles grillados. Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papaya-verde-mangos-con-langostinos-picantes>