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 langotinos 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