Ensalada de papaya verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: 1 cdita.
Sal: A gusto
Chile: ½ Unidad
Aceite Neutro: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: ½ Unidad
Camarones: 100 g
Salsa De Pescado: 1 cda.
Cebolla: ½ Unidad
Albahaca: 10 Hojas
Cilantro: 1 cda.
Azucar rubia: 1 cda.
Limas: 2 Unidades
Papayas verdes: 2 Unidades

Opcional

Chile rojo: Unidades
Limas: Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las papayas y corte en bastones finos con la ayuda de una mandolina.
- Exprima las limas.
- Pique el *chile*, el *ajo*, el *cilantro* y el *perejil*.
- Corte las hojas de *albahaca* con la mano.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Limpie los *camarones*.
- En un bowl mezcle la sal con el *jugo* de lima, el azúcar rubia y el aceite.
- Agregue el *chile*, el *ajo* y la salsa de pescado.
- Incorpore el *cilantro*, el *perejil*, la *albahaca*, la *cebolla*, la *zanahoria*, los *camarones* y la **papaya**.
- Deje *marinar* antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con rodajas de lima.
- Encima sirva la ensalada dándole volumen.
- Decore con *chile* rojo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papaya-verde