

# 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>