

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>