

Ensalada de papaya y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pepino Japonés: 2 Unidades

Zanahoria cortada en tiras finas: 2 Unidad

Mango: 1 Unidad

Vinagre Blanco: 1 cda.

Brotos de soja: 50 grs.

Leche de coco: 1 cdas.

Salsa De Pescado: 1 cda.

Chile rojo picado: 1 cda.

Papaya: 1 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Jengibre Picado: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 4 Gotas

Varios

Sésamo tostado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los pepinos en láminas bien finas y agregue sal para curarlos.
- Luego enjuague y escurra.
- Pele y corte el mango en bastones finos.
- Corte la **papaya** al medio, retire las semillas, pele y corte en láminas finas.
- Pase los brotes de soja por agua hirviendo durante unos segundos, retire y pase por agua helada.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl coloque el mango, la *papaya*, la mitad de los brotes de soja, los pepinos, el *cilantro* y *zanahoria*.
- En un bowl mezcle el *chili* picado, el *jengibre* picado, leche de coco, salsa de pescado, aceite de *sésamo* y *vinagre* blanco, mezcle y agregue a la ensalada.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con *sésamo* tostado.

