Ensalada Thai de Papaya Verde

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Azúcar de palma: 15 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Maní Tostado: 30 Gramos
Salsa De Pescado: 15 c.c.
Chile chiltepín seco molido: 2 Unidades
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal de mar: c/n

Ensalada

Aceite de Sésamo: c/n
Chauchas redondas: 200 Gramos
Papaya Verde: 2 Unidades
Tomates cherry: 12 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Aderezo

- Picar finamente el *ajo* y machacar en mortero junto una pizca de sal de mar.
- Agregar el *maní*, los chiles secos y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Mezclar con *jugo* de *limón*, salsa de pescado y reservar.

Ensalada

- *Saltear* las chauchas cortadas a mano en sartén con aceite de *sésamo* por 3 minutos.
- Reservar.
- Cortar los tomates cherry en mitades.

- Reservar
- *Pelar* la **papaya** y rallar descartando semillas y membrana interior.

Armado

- Colocar en la base de la ensaladera la *papaya* verde rallada y *condimentar* con el aderezo.
- Agregar por encima las chauchas salteadas y agregar los tomates cherry en mitades.
- Terminar con un poco de aderezo por encima.

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