Ensalada refrescante thai

Ingredientes

Mangos verdes: 2 Unidades
Cacahuetes tostados: 100 g
Chipironcitos: 2 Unidades
Citronella: 1 Unidad
Guindilla roja fresca: 1 Unidad
Jengibre: 1 Pizca
Tirabeques: 100 g
Brotes y flores comestibles:
Zumo de limas: 2 Unidades
Azúcar moreno: 2 cditas.
Cebolleta de primavera: 1 Unidad
Cilantro: 1 Manojo
Blanco de puerro: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Lechuga mediana: 1 Unidad
Langostinos Frescos: 12 Unidades
Salsa De Pescado: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Limpiamos los *langostinos* y los chipirones, reservar.
- Cocemos los tirabeques, en abundante agua con sal aproximadamente 7 minutos, deben quedar al dente. Retiramos a agua con hielo.
- Prepararemos el *aliño* de la ensalada con el *zumo* de la lima, el *jengibre* y la *citronella* rallada, el azúcar moreno, la *guindilla* roja picada la salsa de pescado.
- Cortamos el pepino en bastones y el mango en láminas.

Presentación

- En un plato hondo, pondremos de base las hojas de *lechuga* cortadas en juliana, sobre esta los brotes y flores comestibles, agregamos los cacahuetes, la cebolleta de primavera, el pepino y el blanco de *puerro* en juliana muy fina. En un wok a fuego vivo saltearemos los *langostinos*, los chipirones y los tirabeques, pondremos este salteado sobre las hojas, a los lados pondremos el mango, salseamos con el *aliño* y terminamos con las hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalda-refrescante-thai