

Ensalada de papaya verde con salsa ponzu

Tiempo total **20 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Verduras:

- 1,2 kg** de papaya verde cortada en tiras finas
- 300 g** de zanahoria cortada en tiras finas
- 200 g** de pepino cortado en rodajas finas
- 200 g** de brotes de judía mungo

Aliño para la ensalada:

- 20 g** de ajo (4 dientes)
- 80 g** de guindilla
- 60 g** de azúcar de palma (o azúcar de caña)
- 60 ml** de zumo de lima
- 100 ml** [Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#)
- 50 ml** de salsa de pescado

Guarnición:

- 100 g** de cacahuetes tostados y ligeramente picados
- 20 g** de hojas de cilantro
- 30 g** de albahaca tailandesa fresca, solo las hojas

PREPARACIÓN

Pasos 1

En un mortero, machaque el ajo y la guindilla hasta obtener una pasta. Incorpore el azúcar de palma y trabájelo hasta lograr una textura arenosa. Añada el zumo de lima, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y la salsa de pescado, y mezcle hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Pasos 2

En un recipiente grande, combine la papaya, la zanahoria, el pepino, los brotes de judía mungo y la mitad de los cacahuetes con el aliño, mezclando cuidadosamente para que los vegetales se impregnen de todo el sabor.

Pasos 3

Reparta la ensalada en los cuencos y decore con los cacahuetes restantes, las hojas de cilantro y la albahaca tailandesa.