

Yum Som-O: ensalada tailandesa de pomelo y gambas

Tiempo total **30 min Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **3 Mins.** Tiempo de cocción **7 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
930 kJ / 222 Kcal

Grasas: **13,1 g** Proteínas: **18,4 g**
Carbohidratos: **11,4 g**

INGREDIENTES

2 porciones

- 100 g** de pomelo o toronja
- 50 g** de cebolla roja
- 30 g** de zanahoria
- 3** ramas de cilantro
- 1** rama de albahaca
- 1** rama de menta
- 6** gambones o langostinos, pelados y desvenados
- 1** tallo de citronela
- 5 g** de ajo
- 1 cucharada** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
- 1 cucharada** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
- 1 cucharada** de leche de coco
- 2 cucharaditas** de salsa de pescado
- 1 cucharada** de frutos secos tostados, triturados (cacahuets o anacardos)
- 1 cucharada** de cebolla frita
- 8** hojas de lechuga cogollo

PREPARACIÓN

Pasos 1

6 gambones o langostinos, pelados y desvenados - **1** tallo de citronela - **5 g** de ajo - **1 cucharada** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#) - **1 cucharada** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#) - **1 cucharada** de leche de coco - **2 cucharadas** de salsa de pescado

Si las gambas son grandes, córtelas en trozos de bocado (aproximadamente 4 piezas cada una). Pique finamente la hierba limón y el ajo. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una sartén. Añada el ajo y la hierba limón y sofría hasta que desprendan aroma. Incorpore las gambas y saltéelas hasta que estén bien cocinadas (unos 3 minutos). Retire del fuego. Añada Kikkoman salsa de soja, la leche de coco y la salsa de pescado. Mezcle bien para integrar con los jugos de la sartén. Pase a un bol y deje enfriar a temperatura ambiente.

Pasos 2

100 g de pomelo o toronja - **50 g** de cebolla roja - **30 g** de zanahoria - **3** ramas de cilantro - **1** rama de albahaca - **1** rama de menta

Pele el pomelo o la toronja y córtelo en trozos del tamaño de un bocado. Corte la cebolla roja en rodajas finas y remójela brevemente en agua para suavizar su sabor. Corte la zanahoria en juliana. Lave el cilantro, la menta y la albahaca. Trocee las hojas con las manos, reservando una pequeña cantidad para decorar.

Pasos 3

8 hojas de lechuga cogollo - **1 cucharada** de frutos

secos tostados, triturados (cacahuetes o anacardos) - **1 cucharada** de cebolla frita - Hierbas reservadas

Mezcle las gambas ya frías del paso 1 junto con la salsa con el pomelo, las verduras y las hierbas del paso 2. Refrigere durante unos 10 minutos.

Disponga las hojas de lechuga cogollo en un plato de servicio. Coloque la ensalada encima y termine con los frutos secos tostados triturados, la cebolla frita y las hierbas reservadas. Sirva inmediatamente.