

Será por recetas



Ensalada de pepino

Ensaladas, Tapas y Pinchos, Dieta, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 10/05/2012

Ingredientes

- 2 pepinos
- 1 guindilla roja fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- Pimienta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 2 cucharadas de almendra picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de alcaparras
- Sal

Elaboración

Primero lavar los pepinos, desechar las puntas y cortarlos en dados.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír el pepino durante 4 minutos, hasta que se dore. Bajar el fuego pelar el ajo, majarlo y añadir el pepino.

Desechar el rabillo de la guindilla, lavarla, cortar por la mitad, quitar las pepitas, picarla y añadir a la sartén. Mezclar bien todos los ingredientes y cocer durante 3 minutos más.

Seguidamente echar vinagre en la sartén. Escurrir las alcaparras y echarlas también, junto con el azúcar y 2 cucharadas de agua.

Tostar las almendras picadas en una sartén sin nada de aceite y echarlas con el pepino. Mezclarlo todo bien.

Salpimentar el pepino al gusto y rehogarlo, tapado durante 5 minutos más. Espolvorear el pepino con el perejil picado y sírvalo en seguida.



Autor receta de Ensalada de pepino

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012