

## ENSALADA DE PEPINO Y YOGURT

Se trata de una ensalada muy típica del verano en los países árabes y la india, para acompañar de una forma ligera platos más fuertes o picantes.

### Ingredientes para 4 personas:

- 5 pepinos cortos.
- 1 yogurt de cabra de 720 ml.
- 2 dientes de ajo machacados.
- 1 cebolla.
- 3 ramitas de hierbabuena.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de pimienta negra y comino molidos.
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.



### Preparación:

- 1º. Pelar y cortar los pepinos en trozos muy pequeños. Salar y escurrir después de unos minutos.
- 2º. Añadir el yogurt, el ajo machacado, la hierbabuena, y la sal.
- 3º. Mezclar hasta que se forme una masa compacta.
- 4º. Mezclar en una ensaladera, añadir el aceite de oliva, la pimienta y el comino y servir muy fresco.

**¡Refrescante, digestiva, y exótica!**