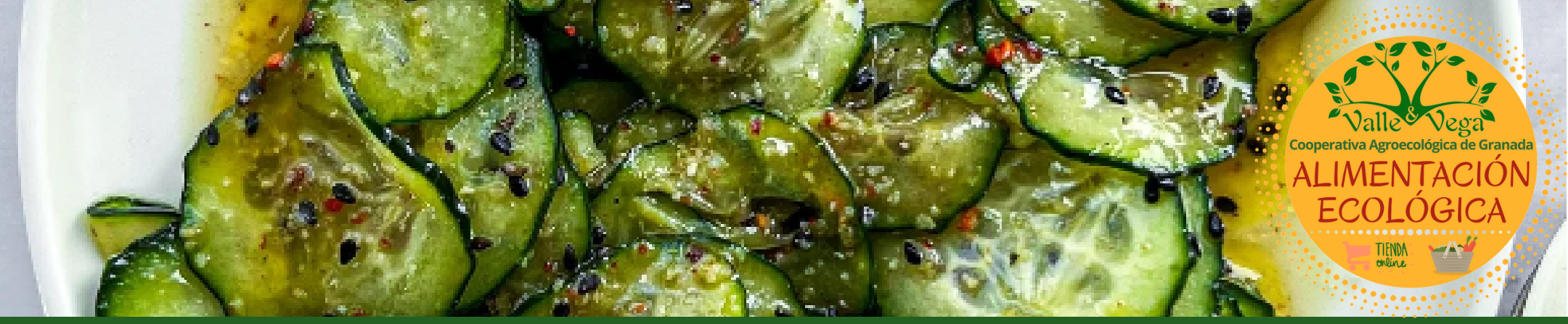

PEPINO MARINADO

Ingredientes

- 1 pepino grande o 2 pequeños
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 cucharadita de ají dulce o picante
- 1 cucharadita de sésamo negro
- Pimienta y sal al gusto
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 6-8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Lava y corta el pepino en rodajas lo más finas posibles.

2. Añádelo a un recipiente hermético y vierte el resto de ingredientes.

3. Cierra, remueve y guarda en la nevera al menos una hora.

CONSEJOS Y TRUCOS

Se conserva entre 3-4 días en el frigorífico, cuanto más tiempo pase, más sabor tendrá el pepino.

Si te sobra aceite, utilízalo para aliñar ensaladas o lo que prefieras.

FUENTE: HTTPS://WWW.SABOREANDA.COM/