Ensalada cremosa de pepinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pepinos pelados: 3 Unidades
Pasas de uva rubia: 1 Cucharada
Cebolla Morada: 1 Unidad
Nueces tostadas: 2 Cucharadas

Para el aderezo

Queso Crema: 200 Gramos
Ralladura y Jugo de limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 Centímetros Cubicados
Crema de leche: 200 Gramos
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Eneldo: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cortar a lo largo y luego en rodajas los pepinos
- Mezclar en un bowl con *cebolla* morada en juliana, pasas de uva y nueces tostadas picadas con las manos
- *Condimentar* con el aderezo y mezclar bien hasta humectar toda la ensalada
- Servir en fuente con *eneldo* fresco por encima

Para el aderezo

- Mezclar en un bowl queso *crema*, *crema* de leche, ralladura y *jugo* de *limón*, sal, pimienta, aceite de oliva y *eneldo* deshojado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-cremosa-de-pepinos