Ensalada de Pepino y Cebolla India

Tiempo de preparación: 65 Min

Ingredientes

Ensalada

Chalota: 20 g
Garbanzos cocidos: 80 g
Pimienta negra molido grano medio: 5 g
Rabanitos: 20 grs.
Cilantro fresco: 5 Hojas
Pepino: 150 g
Menta fresca: 5 Hojas
Tomate concasse: 50 g

Vinagreta

Comino en polvo: 5 g
Chaat masala: 10 g
Jugo De Lima: 10 cm3
Aceite de oliva virgen: 1 Chorrito
Comino entero tostado: 5 g
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la ensalada

pelar el pepino, cortar en tirar para quitarle las semillas y luego cortar en peque&ntilde

- Os cubos.
- Limpiar el rabanito, quitarle las hojas, lavar y cortar en rodajas.
- *Pelar* la *chalota* y picar finamente
- En un tazón grande, incorporar el pepino, el *tomate concassé*, el rabanito, la *chalota*, las hojas de *menta*
- Mezclar y reservar.

Para la vinagreta

colocar en un taz&oacute

- N el *jugo* de lima, la sala, el *comino* en grano y el *comino* en polvo, la chaat masala
- Mezclar con una cuchara hasta integran bien todos los ingredientes
- Regar con el aceite de oliva y volver a mezclar.
- Servir la ensalada en un plato y *aliñar* con la vinagreta.

Para integren mejor los ingredientes de la ensalada

m&eacute

- Zclalos con las manos
- Los 10 cm3 del *jugo* de lima equivalen a exprimir una fruta entera.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pepino-y-cebolla-india-kachumber-salad