

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 tiras para quitarle las semillas y luego cortar en pedacitos

- 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 tazó

- 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

mé

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

Para má

- 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>