Ensalada de pepino y palta



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Pepino: 2 Unidades
Palta: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Queso feta: 100 Gramos
Cilantro: Cantidad necesaria

Aderezo

Ralladura De Lima : 1 Unidad
Jugo De Lima: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Rocoto: 1/3 de Unidad
Ajo rallado: 1 Dientes
Sal fina: A gusto
Aceite De Oliva: 70 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- Cortar pepinos en rodajas.
- Cortar paltas en gajos y en rodajas .
- Picar *cebolla* morada.
- Mezclar en un bowl palra, pepino, *cebolla*, *cilantro* picado, sal y *condimentar* con el aderezo.
- Llevar a una fuente y terminar con queso feta desmenuzado y hojas de *cilantro*.

Para el Aderezo

- Mezclar en un bowl ralladura, *jugo* de lima, *limón*, rocoto picado, *ajo* rallado, sal y agregar aceite de oliva en forma de hilo
- Reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pepino-y-palta