elGourmet

Ensalada de Pepinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Vinagre de manzana: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1 Chorrito
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Azucar: 2 cdas
Ajo: 1 Diente
Mayonesa: 2 Tazas
Queso Azul: 1 Taza
Crema: 1/2 Taza

Ensalada

Pepinos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezclar la *crema* y el *jugo* de *limón* y reservar.
- Procesar con un mixer *mayonesa*, queso azul, *ajo* picado, azúcar, *vinagre* de *manzana*, sal, pimienta y la *crema* ácida
- Reservar.
- Cortar los pepinos en rodajas y colocarlos en un bol.
- *Condimentar* con sal, pimienta y el aderezo
- Mezclar bien y servir.

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