

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

Azúcar: 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>