

# Ensalada tibia de pepinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal fina:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Limon:** 1/2 unidad

**Orégano seco:** c/n

**Pepino:** 1 unidad

**Semilla de hinojos:** 1 cda

**Aceitunas griegas:** 100 g

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Morrón Rojo:** 1

**Orégano fresco:** c/n

**Queso feta:** 50 g

**Tomates cherry:** 250 g

## Preparación de la Receta

- *Pelar* y retirar las semillas del pepino
- Cortar en aros de  $\frac{1}{2}$  cm y colocar en un bowl.
- *Condimentar* con un poco de sal, mezclar y dejar reposar 10 minutos.
- Tostar en sartén sin materia grasa apenas semillas de hinojos.
- Añadir cuando comiencen a soltar su aroma aceite de oliva y *morròn* rojos en tiras de  $\frac{1}{2}$  cm.
- Cocinar hasta que comiencen a ablandarse.
- Incorporar rodajitas de *limon* finas, *cebolla* morada en pluma, sal, aceite de oliva, *orègano* fresco y seguir cocinando por unos minutos.
- Agregar los tomates cherries ( en mitades y enteros) y cocinar por 2 minutos sin que se desarmen.
- Añadir los pepinos y *saltear* hasta caentarlos.
- Servir en fuente y terminar con queso feta desgranado, aceitunas griegas, *orègano* seco y aceite de oliva por encima.

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