

Fideos de pepino

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cáscara de pepinos: 3 Unidades

Harina 000: 500 Gramos

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A Gusto

Para la salsa

Jengibre rallado: 1 Cucharada

Chile Verde: 1/4 Unidad

Ají molido: 1 Cucharada

Aceite de Sésamo: Cantidad Moderada

Chile rojo: 1/4 Unidad

Ajo: 1 Unidad

Sal: Cantidad Moderada

Semillas De Sésamo : Cantidad Moderada

Preparación de la Receta

- *Pelar* 3 pepinos y licuar las cascaras con un poquito de agua hasta tener un *jugo* verde intenso.
- Colar y agregar de a poco al bowl con *harina*, sal y pimienta.
- A medida que se agregan el líquido amasar hasta formar un bollo liso.
- Tapar y dejar reposar 20 minutos.
- Cortar trozos de masa, estirar con palote bien finitos, enrollar y cortar fideos de 3 mm de espesor.
- Separar bien y reservar espolvoreados con *harina*.
- Calentar en sartén aceite con *chile* en rodajas, *jengibre* rallado, *ajo* en láminas, *ají* molido y dejar a fuego bajo hasta infundir el aceite.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo y sal.
- Cuando comienzan a flotar agregar a la sartén y mezclar bien.
- Terminar con aceite de *sésamo* y *saltear* por 1 minuto.
- Servir y terminar con semillas de *sésamo* por encima.