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 agregar 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 sartèn aceite con *chile* en rodajas, *jengibre* rallado, *ajo* en láminas, *ají* molido y dejar a fuego bajo hasta infusionar 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-de-pepino