Crema de pepino

Nombre de la receta

Crema de pepino

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Leche

Descripción

Crema fría de pepino

Ingredientes

- 1/2 Kilos de pepinos
- 2 yogures naturales (mejor griego)
- 3 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 4 hojas hierbabuena fresca
- 1/2 cebolleta
- 1 dientes de ajo

- al gusto de sal y pimienta

Pasos

1 Para realizar esta fresca receta pondremos en un vaso de batidora el pepino pelado y cortado en rodajas.

2 Añadimos ahora la cebolleta, la hierbabuena, sal, pimienta y un diente de ajo cortado en láminas.

3 Ponemos por último el aceite y el vinagre junto con los dos yogures. Trituramos todo el conjunto hasta que quede una crema fina y lo ponemos a enfriar hasta la hora de servir. Podemos decorar con unas finísimas rodajas de pepino y unas hojitas de hierbabuena.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares