

# Ensalada de Pepinos y Yogurt



## Preparación

Lava bien los pepinos, quítales la piel y córtalos en cubitos.

Agrega la sal y déjalos escurrir sobre un colador durante media hora para que pierdan el agua.

Mientras, incorpora el ajo y la pimienta al yogurt y mézclalo bien. Una vez que el pepino haya eliminado suficiente agua, ponlo en un recipiente y mézclalo con el yogurt firme. Sirvela fría y adórnala con hojas de perejil.



## Ingredientes:

- 4 pepinos
- 1 pizca de sal
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de pimienta negra
- 600 grs. de yogurt natural
- 1 cucharada de perejil
- o de menta para decorar





