

Ensalada de pepino relleno

30 minutos de preparación

Para 4 personas

Ingredientes

2 pepinos

100 gr de avellanas

2 cucharadas de perejil fresco picado

1 cucharada de albahaca o ajedrea

2 o 3 dientes de ajo

75 gr de queso fresco para untar

75 gr de queso azul

1 lechuga, 1 zanahoria...

Preparación

1. Quitamos las puntas de los pepinos y los cortamos en tacos de unos 4 cm. Les retiramos las semillas y se dejan unos 20 minutos con sal. Después los secamos bien.
2. Picamos el ajo en un mortero y después añadimos las avellanas y lo trituramos hasta que quede fino. Añadimos el perejil y la albahaca o ajedrea.
3. A la masa que obtenemos le vamos añadiendo los quesos poco a poco hasta obtener una pasta homogénea.
4. Rellenamos los cilindros de pepino con el relleno que hemos preparado y lo servimos bien fresco, junto con lechuga y zanahoria rallada o con la ensalada que os apetezca.