

ENELDO



Ensalada de Eneldo y Pepino en Salmuera

INGREDIENTES

- 1 Pepinillo, rebanado delgado en forma de monedas
- 1 taza de cebolla amarilla, rebanada en aros delgaditos
- 2-3 Cucharaditas de sal
- 1-2 Cucharadas de azúcar
- 2-4 Cucharada de vinagre blanca
- 2 Cucharadas de Eneldo fresco, picado

PEAK SEASON

Verano

INSTRUCCIONES

- 1** Acomode una mezcla de cebollas y pepinillos en capas dentro de un tazón grande no reactive a lo acido, sazonando cada capa con una pizca de sal y azúcar. Ya que todos los pepinillos y cebollas estén en el tazón, revuelva ligeramente juntos y agregue un poco mas de sal y azúcar.
- 2** Deje que el tazón se fermenté por 15 a 30 minutos, luego vierta en un colador y deje que el líquido se escurra.
- 3** Ya que los pepinillos y la cebolla hayan escurrido lo suficiente para secarse, póngalos en un tazón y agregue el vinagre y eneldo. Mezcle bien, y agregue más sal o azúcar como sea necesario para balancear los sabores.

En algunas cocinas, esta ensalada como esta es servida ligeramente en salmuera para limpiar el paladar; en otros lugares, crema agria será agregada (a lo mejor $\frac{1}{2}$ - 1 taza para esta receta) para crear una ensalada cremosa y refrescante. ¡Inténtelas de ambas maneras!

Receta proveída
por el Chef
Aaron Egan

