

ANGULO

BURGOS

Pepinos con crema de yogur y queso fresco Angulo

Un aperitivo muy refrescante para el verano, heredero de algunas preparaciones tradicionales de las cocinas más orientales del Mediterráneo: Grecia, Turquía o Líbano.

- 2 pepinos medianos
- 2 yogures griegos sin azúcar
- 1 manojo de hierbabuena
- 1/2 limón
- 1 melocotón en rodajas
- Pimienta blanca molida
- Sal

Cortar los pepinos en bastones de un centímetro de grosor. Sazonar y mantener 30 minutos sobre una rejilla para quitar el amargor. Lavar, escurrir y rallar.

Batir el queso fresco Angulo con el yogur el zumo de limón, la hierbabuena picada, la sal y la pimienta. Reservar.

Verter la crema de queso sobre los pepinos rallados y servir acompañado de unas rodajas de melocotón.



4 pers.



10 min.



Fácil

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

