

ENSALADA DE PEPINOS CON ALINO THAI

Ingredientes:

- 3 pepinos
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharada de Salsa de Chile con Ajos Lee Kum Kee
- 1 cebolla roja pequeña picadita
- 1/2 taza de hojas de cilantro fresco
- 1 cucharadita de Salsa de Pescado Squid
- 1 cucharada de maní tostado

Preparación:

Recorte los extremos des pepino, quítele la cáscara y córtelo en rodajas finas. Mezcle el vinagre con el azúcar y remueva hasta disolver el azúcar. Mézclelos con los pepinos, la salsa de chile con ajos, la cebolla y el cilantro. Déjelos en adobo durante 45 minutos. Justo antes de servir, agregue la salsa de pescado, el maní y revuelva ligeramente.

