



Ensalada de rábanos sandía, pepino y cebolla roja

El rábano sandía es una variedad asiática. La piel es blanca y el interior es color rosa vivo, mismo color que una sandía. Lo puedes sustituir por el rábano rojo.

- 4 Rábanos sandía o más dependiendo del tamaño y tipo rábanos
- 1/2 Cebolla roja en tiras finas ó cebolla dulce
- Cilantro
- 1 Pepino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

1- Lavamos y partimos los rábanos en rodajas muy finas.

2- Cortamos el pepino en rebanadas finas. Rociamos el pepino con sal y añadimos las cebollas cortadas en juliana fina. Lo mezclamos con las rebanadas de rábano y cilantro cortado. Rociamos con aceite de oliva virgen extra. Metemos en la nevera para servir fría.