



Crema fría de pepino, yogur y eneldo

500 gramos de yogur griego

1 pepino grande

4 ramas de eneldo fresco

Menta fresca, cantidad al gusto

Sal

1- Lavamos, pelamos y cortamos el pepino longitudinalmente para quitarle las pepitas.

2- En una batidora ponemos el pepino, un cuarto de yogur, el eneldo y la menta.

Trituramos. Añadimos sal y volvemos a triturar.

Si queremos la crema espesa, añadimos posteriormente el resto del yogur y mezclamos a mano. Si nos gusta más ligera añadimos todo el yogur a la batidora.

Podemos añadir frutos secos o cebollino picado dependiendo del gusto de cada uno.

Hay que meterla en la nevera para servir muy fría.