



Recetas

Tzatziki griego

Tzatziki es una salsa que se encuentra en las cocinas del Sudeste de Europa y Oriente Medio, está hecho a base de yogur y pulpa de pepino; se sirve como aperitivo frío, guarnición o como salsa para acompañar sándwiches souvlaki, giros y otras comidas.

Servirlo de entrada con pan Pita, elevará tus comidas a otro nivel.



Fácil



4-5 hrs.



Cocina



3-4



Ingredientes

- ½ kilo de yogur griego
- 2 Pepinos grandes
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- Pimentón cayena
- Aceite de oliva
- 3 Dientes de ajo
- 1 Limón
- 1 Ramillete de eneldo
- 1 Ramillete de menta

Utensilios

- Bowl grande
- Cuchara de madera
- Paño de cocina limpio
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Rallo
- Pelador de papas
- Envoplast

Preparación

Pela los pepinos, rállalos por la parte gruesa del rallo, coloca la pulpa en el bowl, agrégale una pizca de Sal Bahía Refinada Fina y déjalo reposar 15 minutos para que bote el jugo.

Coloca la pulpa en el paño, envuélvela y apriétala con las manos bien fuerte para que bote el resto del jugo.

Seca bien el bowl, agrega el yogur griego, la pulpa de pepino, los dientes de ajo machacados, el jugo de ½ limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de pimentón cayena y lo remueves.

Pica finamente la menta y el eneldo lo separas del tallo, agrégalos a la mezcla, remueve y complementa con Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra al gusto.

Tápalo con envoplast y llévalo a la nevera 4 horas, si lo dejas de un día para otro, mejor.

Disfrútalo con pan Pita caliente. Buen provecho!!!