

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cuidado, como pasa con muchas vinagretas se nos puede cortar,

Descripción:

El pepinillo es un pepino que ha sido encurtido. Suelen ser comercializados al natural o en conserva. En cualquier caso, son frecuentemente servidos como una guarnición de otros platos o como una tapa o aperitivo.

Ingredientes para 10 personas :

- 150g de Pepinillos
- 100g de alcaparras
- 350g de oli oliva
- 115g de vinagre de vino
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Ponemos todo junto y batimos con cuidado para que no se corte. La utilizo para aliñar ensaladas es muy rica y diferente, aunque un poco fuerte.