

Creador: karmela **Recetizador:** Inmaculada Ramo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rebanar los pepinos en rodajas muy finas picar la cebolla en cuadros y añadir vinagre ,sal, pimienta,azucar,aceite y eneldo y dejar macerar

Ingredientes para 4 personas :

- 3 pepinos
- 1 cebolla morada troceada
- eneldo
- 2 cucharadas de azucar
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

esta mejor de un dia para otro