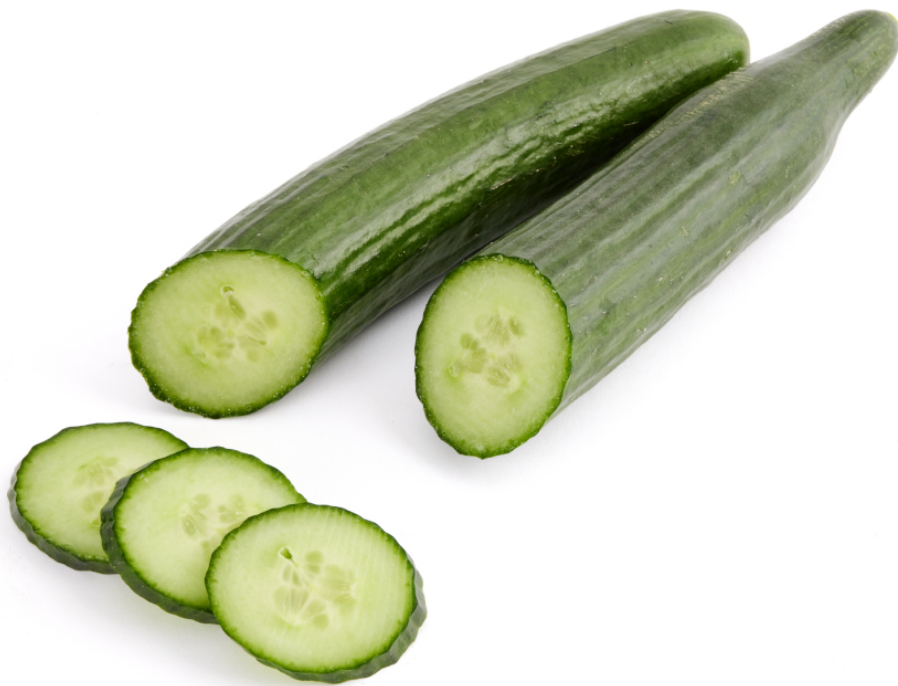


RECETAS CON PEPINOS DON MIGUEL



Ensalada de Pepinos "Don Miguel" (para 6 u 8 personas)

5 pepinos "Don Miguel"
vinagre
ajo
perejil
una pizca de azúcar
sal y pimienta

PREPARACION

Cortar los pepinos en rodajas, remojarlos en vinagre por una hora, luego escurrirlos y agregar ahí el aceite de oliva, ajo, sal pimienta y una pizca de azúcar, mover bien, incorporar a los pepinos y rosearlos de mucho perejil

Ensalada griega

(para 4 u 6 personas)

2 pepinos "Don Miguel"

4 tomates "Don Miguel"

queso fresco o mozzarella cortado en dados

2 pimientos de dos colores "Don Miguel"

1 lechuga "Don Miguel"

1 cebolla blanca cortada en anillos

2 berenjenas sancochadas y cortadas en dados

PREPARACION

Poner en una ensaladera , primero las hojas de lechuga, luego el tomate en dados, la mozzarella o queso fresco, los pimientos cortados en tiritas, la cebolla en anillos, la berenjena en dados.

Preparar una mayonesa a la que se le agregará un vasito de yogurt natural.

mezclar todo y servir.

Ensalada Primavera

- 1 bolsa de espinaca "Don Miguel"
- 1 lechuga "Don Miguel"
- 2 tomates "Don Miguel"
- 1 pepino "Don Miguel"
- 1 pimiento rojo "Don Miguel"
- 1 pimiento amarillo "Don Miguel"
- 1 pimiento naranja "Don Miguel"
- 1 taza de croutones
- aliño
- 1 taza de aceite
- ½ taza de vinagre blanco
- ¼ taza de azúcar
- 3 cdas. de ajo picado

PREPARACION

Lavar y cortar la lechuga y las espinacas. picar los tomates, el pepino y los pimientos. para preparar el aliño, mezclar todos los ingredientes y agitar bien antes de aderezar la ensalada. aderezar justo antes de servir.