

Hortifruti União na cozinha

Salada de pepino com cream cheese

250gr de pepino (2 pepinos médios)
4 bastões de kani-kama
50ml de creme de leite
100gr de cream cheese
15ml de suco de limão
1 colher (sopa) cheia de sal
Sal a gosto
Gergelim tostado a gosto



Corte os pepinos em fatias bem finas (ou passe em um fatiador). Misture 1 colher (sopa) de sal e deixe marinar por aproximadamente cinco minutos.
Em seguida, coloque água filtrada e escorra 2 vezes para dessalgar o pepino.
Esprema os pepinos com as mãos para retirar o excesso de água.
Corte o kani-kama em pedaços pequenos e junte ao pepino.
Misture o cream cheese, o creme de leite e o limão e acrescente ao de pepino com kani-kama. Acerte o sal.
Finalize salpicando gergelim tostado a gosto.

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 12 minutos