Ensalada de Pepino Marinado



Sirve:

4 porciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor 3.5 Qt. Double Walled Bowl

Valora: ★★★★

Contribuido por:

Recetario del Manual para una Cocina Sana y Nutritiva de Saladmaster

Agregar un Comentario

2 - 3 pepinos medianos, limpios, cortados con Cono # 5 (225

g)

1/4 cucharadita de sustituto de sal

(2

g)

Preparación:

- 1. Pon las rebanadas de pepino en un tazón mediano. Espolvorea con el sustituto de sal y remueve.
- 2. En un tazón pequeño, mezcla el vinagre, el azúcar y el agua, removiendo para disolver el azúcar. Vierte sobre los pepinos. Tapa y refrigera hasta que se enfríe.

Información nutricional por ración

Calorías: 68
Grasa Total: 0g
Grasa 0g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 151mg

Carbohidratos: 15g Fibra 2g

Dietética: Azúcar: 13g Proteína: 1g

1