



RODRIGO DE LA CALLE
EL INVERNADERO



RECETA

PEPINOS SALTEADOS

INGREDIENTES

- Tres variedades de pepino:
 - 1 pepino originario de Holanda
 - 1 pepino común de España
 - 4 pepinos mini
- 1 lámina de jengibre
- 1 ajo en láminas
- Componentes aromáticos
 - Pasta de soja fermentada (alubias cocidas y dejadas fermentar)
 - Salsa de soja (Tamari)
 - 1 cucharada de aceite de oliva
 - Aceite de sésamo tostado
 - Sal
 - Azúcar
 - Brotes de borraja

PREPARACIÓN

- **Para el pepino holandés**
 - Dejar la piel y quitar las pepitas.
- **Para el pepino español**
 - Pelarlo y quitarle las pepitas. Tiene muchas más semillas que el holandés, por eso obtendremos más merma que en el anterior.
- **Para los pepinos mini**
 - Cortarlos a trozos. No hace falta pelarlos ni quitarles las pepitas.
- Primeramente trocear las tres variedades de pepino. A continuación cortar algunas láminas de jengibre y otras de ajo.
- Verter en la sartén los aceites (de oliva y de sésamo tostado), la sal y el azúcar y dejar que se diluya. Añadir la pasta de soja fermentada y también el jengibre y el ajo. Cuando el ajo esté dorado ya podremos añadir los pepinos.
- Una vez salteados añadir la salsa Tamari y dejar unos pocos segundos para que se integren los sabores.

TERMINACIÓN

- Este plato se puede utilizar como guarnición o bien como un entrante.
- Añadir unos brotes de borraja para potenciar el sabor fresco.

CONSEJOS

- Para quitar las semillas: Utilizar una cuchara o un sacabolos e ir quitándole las semillas intentando no quitar demasiada carne.

Notas: _____
