



<https://www.mepillasquisando.com>



## TZATZIKI



### **INGREDIENTES:**

- 4 Yogures griegos.
- 2 Pepinos.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 4 Cucharadas de Menta.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Limón.
- 1 Cucharadita de Pimienta blanca molida.

### **ELABORACIÓN:**

Pelamos el pepino y con un rallador fino, lo rallamos hasta que nos quede como una pasta. Lo salamos ligeramente y lo pasamos a un colador para que suelte el agua. Un cuenco, mezclamos el yogur, el aceite, el ajo picado, el zumo de limón, la menta muy picada y una pizca de sal y la pimienta. Incorporamos el pepino estrujado y bien escurrido, mezclamos suavemente y servimos frío. Según los entendidos es mejor guardar de un día para otro en el frigorífico.

<https://www.mepillasquisando.com>