

SALSA TZATZIKI

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo reposo 20 minutos



Ingredientes

- 2 pepinos medianos (para hacer aproximadamente 1/2 - 3/4 taza de pepino rallado después de exprimir el jugo)
- 1 taza de yogurt griego, preferiblemente con toda la grasa
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo triturado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal (o más de acuerdo al gusto)
- Pimienta negra

Instrucciones:

1. Ralla el pepino en forma gruesa con un rallador de caja (o procesador de comida).
2. Luego envolver un en una manta cocina y apretar para eliminar el exceso de líquido, escurrir la mayor parte de líquido posible.
3. Coloca el pepino en un recipiente y agrega los ingredientes restantes y luego mezcla para combinar bien.
4. Deja reposar en el refrigerador durante al menos 20 minutos para que los sabores se mezclen. A disfrutar con lo que más te guste comer.