

Receta 40



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Raita de duraznos de California y pepino



Ensalada



20 min



6 porciones

 *California*



Raita de duraznos de California y pepino

Ingredientes

- 3 duraznos de California cortados a la mitad, deshuesados
- 1 pepino pelado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 jalapeños desvenados picados
- 1 cucharadita de jugo de limón
- ½ cucharadita de comino molido
- 1 taza de yogurt natural sin azúcar
- Pimienta negra
- Sal
- Chile piquín al gusto

Pasos

- 1.** Corta los duraznos de California, el pepino y la jícama en cubos de 2 cm.
- 2.** Mezcla lo anterior con los ingredientes restantes.
- 3.** Refrigera.

Consejos

- Las raitas de la India son ensaladas aderezadas con yogurt, que refrescan el paladar. Pueden contener plátano, jitomate, papas e incluso mezclas de verduras. El cilantro es la hierba más común pero también se usan menta e hinojo. Prueba hacer una que contenga sólo nectarinas de California o ciruelas, también de California.

