

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **APERITIVOS**

### **SANDWICHITOS DE PEPINO**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Pepinos
- 2 Aguacates Hass maduros
- 1 Cucharada de sal
- 24 Rebanadas de pan sin corteza
- 1/2 Taza de mantequilla
- 3 Cucharadas de crema agria
- Pimienta molida al gusto
- Cebollinos

#### *PROCEDIMIENTO:*

Corta en rebanadas finas los pepinos y colócalos en un molde de galletitas en una sola camada.

Espolvorea la sal sobre los pepinos y cúbrelos con otro molde poniéndoles algo pesado para que haga presión.

Mantenlo por unas horas.

Pasa el pepino por agua fresca para quitarle el exceso de sal y sécalo bien con papel toalla.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Corta los aguacates por la mitad y sácale la semilla con el cuchillo.

Utilizando una cuchara, sácalos de la cáscara y córtelos bien fino a lo largo.

Esparce la mantequilla por una de las caras del pan y haz una camada de pepino, aguacate y sal pimienta a gusto.

Cúbrela con otra tajada de pan y córtalos por la mitad creando dos triángulos.

Unta la crema agria por un lado del sándwich y pásalo por los cebollín.