

# Ensalada de Pepinos con Duraznos



## Ingredientes

(4 Porciones)

- 2 pepinos grandes
- Sal
- 6 duraznos picados
- 1 taza de germinado de alfalfa (opcional)

### Aderezo

- 150 g de yogur
- 1/2 de taza de oporto peladas
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cucharada ajonjolí
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- Sal

### Salsa

- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de almendras

## Preparación

- Pela los pepinos y córtalos en cuatro partes, quítales las semillas y rebánalos en aros gruesos, agrega un poco de sal y reserva.
- Mezcla el yogur con el oporto, ajo, ajonjolí y las semillas de cilantro. Sazona con sal y salsa
- Coloca el azúcar en una cacerola pequeña con dos cucharadas de agua, cuando comience a caramelizar añade las almendras.
- Baja el fuego y sin dejar de mover, deja que vuelva a derretirse el azúcar hasta que obtengas un color ligeramente dorado. Retira del fuego y deja enfriar.
- Sirve los aros de pepino y los duraznos con la salsa de yogur, reparte encima el garapiñado de almendras.