

## Ingredientes

- Medio kilo de maíz natural (4 ó 5 mazorcas)
- 1 pepino mediano
- 100 gr. de cebolla roja (una o dos cebollas, según tamaño)
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino
- Sal de hiel (flor de sal)

## Ensalada de maíz y pepino

### Preparación

Una vez desgranadas las mazorcas, cocer el maíz durante 20 minutos en una olla a presión. Escurrirlo bien en un tamiz o colador y echarlo en el recipiente donde se vaya a preparar la ensalada, extendiéndolo completamente. Trocear el pepino a tiras de grosor mediano (por ejemplo tres por rodaja). Hacer lo propio con la cebolla, pero ésta cortarla a taquitos de tamaño más o menos variable. Añadir el pepino y la cebolla al maíz, mezclándolo todo por igual. Aliñar la ensalada al gusto, con aceite de oliva, vinagre y sal, removiendo bien para que el conjunto adquiera los condimentos.



Receta: Domingo