



**INGREDIENTES:**

- 1 ó 2 pepinos buenos y tersos
- miel líquida

**ELABORACIÓN:**

Con la ayuda de una mandolina o cuchillo bien afilado, hacer el pepino a rodajas finas, ponerlo en un plato bonito y regarlo con un chorrillo de miel líquida por encima de todas las rodajas.

**Y..... Listo .**

**Increíblemente rico este postre.**

## PEPINO CAMELIZADO (Tradicional)

---

El contraste del pepino fresco, con la delicadeza de la fina miel, lo hace un postre delicioso, súper original, y muy rápido, fácil, y económico.

**Esta receta me la pasó Abraham, un buen amigo amante de la cocina, de hecho se dedica a ella como profesor. Gracias Bram! Y la foto inferior es suya , la pongo por que me encanta.**

