

Pepinos y Rábanos en salsa de Yogurt

Ingredientes

- 1 racimo de rábanos cortados en gruesas rodajas
- 2 pepinos cortados en gruesas rodajas
- 1 cda de ajo
- ½ taza de Yogurt sin sabor
- 2 cdtas de aceite de olivo
- 2 cdtas de jugo fresco de limón
- Una pizca de azúcar, sal y pimienta al gusto

Instrucciones

1. Heat olive oil in a large skillet over medium heat.
2. Add radishes and cook, tossing occasionally, until radishes are tender.
3. Add vinegar and sugar, cook for another minute.
4. Toss in parsley, salt, and pepper, and mix well. Turn off heat and allow to cool before serving.

Enjoy as a side with steak, chicken, or fish!

