

**BROCHETAS DE PEPINO CON PANELA.**

Ingredientes.

300g panela en cubos

2Chdas. ajonjolí tostado

Ralladura de 1/2 limón

1 Chda. de jugo de limón

2 Chdas. aceite de oliva

1 1/2 chdita. Pimienta molida

1 Chda. Menta picada

20 hojas de menta

1/2 pepino pelado y sin semillas

5 aceitunas negras sin hueso

20 palillos

procedimiento:

-Mezclar el ajonjolí, el jugo, menta, aceite y pimienta. Agregar la

panela

-revolver para que se impregne y refrigerar 4 horas.

-Cortar el pepino en 20 rebanadas del tamaño de los cubos de panela.

-Cortar en cuatro las aceitunas.

-En cada palillo poner una hoja de menta, un cuarto de aceituna, una

rebanada de pepino y terminar con panela.

-Servir frío o a temperatura ambiente.

-Se pueden elaborar hasta con 5 horas de anticipación tapadas y

refrigeradas.

-El queso hasta 2 días antes.