

“

”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo

Describe tu receta paso a paso:

Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra



PEPINO

Cucumis sativus L.
(Cucurbitaceae)



Conoce más en:

Pepino

Entre las verduras veraniegas que transmiten mejor la idea de frescor y pureza destacan los pepinos, y no solo desde el punto de vista gastronómico: ¿quién no ha visto alguna vez anuncios cosméticos en los que figuran rodajas de este vegetal usados como mascarillas faciales? En efecto, los pepinos tienen un elevado contenido en agua (¡hasta el 96% de su peso fresco!), con que su empleo como hidratante de la piel tiene su razón de ser.

En la actualidad, los pepinos cultivados pueden destinarse a su consumo fresco, o para encurtir, en cuyo caso suelen ser frutos más pequeños. A pesar de que la mayoría de pepinos frescos se consumen en crudo, también pueden cocerse en sopas, prepararse al vapor o salteados. Allá donde las recetas de antaño a menudo incluían instrucciones para disminuir el amargor de su carne, las variedades cultivadas hoy en día —alrededor del centenar— han perdido ese sabor desabrido, resultando más agradables al paladar.

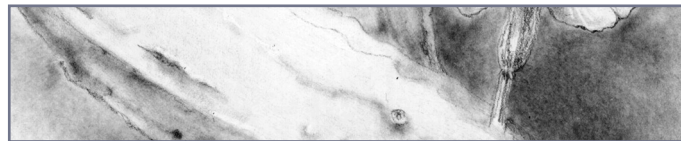
En la Alpujarra, el pepino ‘Blanco’ es la variedad local más notable, muy característica por su color claro, más bien amarillo, y alejado del verde oscuro de las variedades más comunes.

TEMPORADA

Como buena hortaliza de verano que es, el pepino se siembra en primavera y se recoge durante el verano. Pueden sembrarse varias tandas para ir obteniendo una producción escalonada.

¿SABÍAS QUE...?

Los pepinos no abundan precisamente en el arte, pero son hortaliza representada —a veces, en posiciones de protagonismo sorprendentes— en muchas obras de carácter sacro del pintor italiano Carlo Crivelli: Anunciaciones, tablas con la Virgen y el niño, una Última cena... Pese a que se han propuesto numerosas hipótesis para justificar su aparición, desde interpretaciones simbólicas hasta postular su uso como «firma» artística del pintor, en realidad no sabemos por qué Crivelli se mostró tan *pepinófilo* en sus cuadros.



Gazpacho del segador / Gazpacho andaluz

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

5 tomates
2 pimientos verdes
1 cebolla
1 pepino
1 cabeza de ajo
Vinagre
Aceite y sal

¿Cómo se hace?

Batimos la cebolla, el ajo, el pepino, los pimientos y el aceite, todo junto, y lo ponemos en un recipiente.

Igualmente batimos el tomate y lo añadimos a la preparación anterior, echamos sal y un poquito de aceite y vinagre, volvemos a batir y colamos.

Lo servimos frío.

“ En la Alpujarra, el pepino ‘Blanco’ es la variedad local más notable, muy característica por su color claro, más bien amarillo, y alejado del verde oscuro de las variedades más comunes. ”