

## Acalefa (alforreca) seca com pepino



Ingredientes: 450 grama de alforreca seca em conserva  
0,5 unidade de pepino (longo)  
1 colher de chá de vinagre de arroz (ou vinagre de cidra)  
0,5 colher de chá de açúcar  
2 colher de sopa de molho de soja  
1 colher de sopa de óleo de sésamo  
0,5 colher de chá de mostarda

### Instruções de preparação:

Comece por retirar todo o sal à acalefa, raspando-o. Lave-a em água abundante, espremendo-a bem. Coloque-a num recipiente fundo e depois cubra-a com água. Deixe-a de molho e troque a água de hora a hora, espremendo-a sempre. Quando estiver completamente mole, está pronta. Entretanto para preparar o molho misture o vinagre com o molho de soja, óleo e a mostarda. Esprema a acalefa e depois corte-a em tiras finas. Deite-as em água quente para que fiquem encaracoladas. Escorra-as e depois enxugue-as. Corte o pepino na diagonal em fatias finas. Coloque as fatias de pepino numa travessa a acalefa no centro. Antes de servir coloque o molho preparado por cima da acalefa.

Sugestões Adicionais: