

CANOAS DE PEPINO

Ingredientes:

- 2 Pepinos
- 2 Mangos
- 1 Jícama pequeña
- 2 Zanahorias
- 100 gms Queso panela
- 3 a 4 Limones

Para decorar:

- Chamoy
- Chilito en Polvo

Preparación:

1. Los pepinos se pelan y se parten a la mitad a lo largo. Con una cuchara se les retira las semillas.
2. Los mangos y la jícama se cortan en cubitos de $\frac{1}{2}$ cm. Las zanahorias se pelan y se rallan. El queso se corta en cubitos de $\frac{1}{2}$ cm.
3. Se combina el mango, la jícama, la zanahoria y el queso. Con esta mezcla se rellenan los pepinos. Se guardan en el refrigerador.
4. Justo antes de comerlo se les exprime jugo de limón encima y se decora con chamoy y chile en polvo al gusto.