



Receta cedida por [Isabel Moreno](#)



## Preparación

1. Picar la cebolla en juliana fina.
2. Pelar el pepino y cortarlo en daditos.
3. Pochar la cebolla en una cazuela con de aceite de oliva y sal, hasta que esté doradita y bien caramelizada.
4. Añadir el pepino, otra pizca de sal, saltear y remover para ayudar a que empiece a soltar agua.
5. Tapar la cazuela y dejar que se cocine todo junto, cocinando a fuego medio hasta que el pepino esté tierno.
6. Triturar con la ayuda de la batidora y añadir 1 o 2 cucharadas de miso de cebada y 1 o 2 cucharadas de vinagre de arroz. Ir probando hasta equilibrar el dulzor.
7. Dejar enfriar y guardar en la nevera.

## Gazpacho de pepino

### Ingredientes

2 cebollas

---

la misma cantidad en volumen de pepinos

---

1 o 2 cucharadas soperas de [miso de cebada](#)

---

1 o 2 cucharadas soperas de [vinagre de arroz](#)

---

Zumo de limón (opcional)

---

Hojas de menta (opcional)

---

### Consejo

"Antes de servir, añadir para dar más frescor unas gotitas de zumo de limón y unas hojitas de menta."