

Cucumber salad

3 large seedless cucumbers, about 1 pound each, or 4 pounds regular cucumbers
1 ½ teaspoons salt
2 tablespoons olive oil
¼ cup white vinegar
¼ cup cider vinegar
¼ cup maple syrup
1 tablespoon chopped fresh dill

Peel the cucumbers and cut in half lengthwise. Using a small spoon scoop out the seeds forming a shallow groove down the center. Slice the cucumbers crosswise as thinly as possible, about 1/8-inch thick. Place the cucumbers in a colander and sprinkle with the salt. Toss to combine the cucumbers with the salt and allow to stand, refrigerated, for at least 1 hour and up to 2 hours. Squeeze handfuls of cucumber slices to release any excess liquid and transfer to a medium bowl. In another bowl, combine the olive oil, white vinegar, cider vinegar, and maple, and stir well. Pour the mixture over the cucumbers and add the chopped dill. Stir to thoroughly combine and serve, or refrigerate up to 12 hours or overnight and serve cold.

Ensalada de Pepino

3 pepinos grandes, sin semillas (de una libra cada uno o 4 libras pepinos de tamaño normal)
1 ½ teaspoons sal
¼ cup vinagre blanco
¼ cup vinagre de sidra
¼ cup jarabe de arce
1 tablespoon eneldo fresco, picado

Pele los pepinos y cortelos en la mitad a lo largo. Use una cuchara pequeña para sacar las semillas. Corte los pepinos en rodajas delgadas. Ponga las rodajas de pepino en un colador y mezcle los pepinos con la sal. Refria los pepinos por 1-2 horas. Aprete las rodajas de pepino para sacar liquido de sobra y transfieralas a un bol. En otro bol, combine el aceite, vinagre blanco, vinagre de sidra y jarabe de arce y mezclalo bien. Vierta la mezcla con los pepinos y agregue el eneldo picado. Mezclelo bien y sívalo, o enfríelo por hasta 12 horas.