



Hay quienes están completamente convencidos que para comer un pepino, antes hay que cortarle las p

Seguramente, si es que vives en México, eres un fanático del pepino con limón y chile y en varias ocasi

Así pues, nos hemos dado a la tarea de investigar un poco el origen de esta costumbre y si en efecto, e

De entrada, tenemos que saber que el pepino es una verdura, normalmente con sabor amargo. El nivel

Los científicos han encontrado que el extremo del pepino que estaba unido a la planta es la parte con m

También se sabe que la cucurbitacina es más prevalente en la cáscara, especialmente en la capa color

### **Pero... ¿porqué algunos pepinos son más amargos que otros?**

Pues bien. Los pepinos que crecen con "stress" son más amargos. Por ejemplo, los que crecen sin sufi

Así pues, el profesor James M. Stephens, especialista en vegetales del University of Florida Institute of

## El pepino... ¿en realidad deben frotarse las puntas?

Viernes, 17 de Junio de 2016 00:00

---

- Empieza pelando desde el extremo del pepino que florece (del lado contrario al que estaba unido)
- Pela el pepino a todo lo largo desde ese extremo hacia el lado que estaba unido a la planta, pero
- Enjuaga el cuchillo o el pelador y repite el proceso hasta pelar todo el pepino.
- 
- Lava el cuchillo de nuevo y corta el pepino como tu quieras.
- 
- Pela el último pedazo del pepino, los últimos 2 centímetros, con mayor profundidad que el resto.

Ok, todo eso está muy bien, pero... ¿sirve de algo frotar las puntas?

Lo que estás haciendo al frotar las puntas, es cortar las puntas para no comértelas. Esas puntas y espe