

ENSALADA GRIEGA

Consejos

Rocía por encima aceite de oliva y añadir sal al gusto y orégano.

Ingredientes

- 200 g de queso feta 4 tomates
- 1 cebolla morada
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 4 cucharadas de aceitunas negras
- 1 cucharadita de vinagre
- orégano
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

Lavar los tomates, el pimiento verde y el pepino con agua fría, escurrirlos y secarlos.

Pelar la cebolla morada, córtala por la mitad y cada mitad en juliana, es decir, en tiras finas que quedan como medias lunas.

Sumerge la cebolla en un bol con agua fría y una cucharadita de vinagre, para que así pierde un poco de fuerza el sabor.

Corta el tomate en cuartos y elimina la parte central.

Quitar el pedúnculo y las semillas al pimiento verde, y cortarlo en rodajas.

Cortar el pepino en rodajas y cada una en 4 partes.

Corta el queso feta en daditos.

Coloca en un tazón grande en el centro o en cuencos individuales el tomate, el pimiento verde, el pepino, la cebolla escurrida, el queso feta y las aceitunas negras.

