

ENSALADA GRIEGA

Ingredientes:

- 200 gr. de tomatitos cherry
- 200 gr. de queso "feta" o de cabra fresco
- 100 gr. de cebolletas cortadas en rodajas
- 100 gr. de pimiento verde
- 100 gr. de pepino
- 50 gr. de aceitunas negras deshuesadas
- 40 gr. de aceite de oliva virgen, extra,
- 2 cucharadas de orégano
- sal
- lechuga hoja de roble o al gusto, para decorar

Preparación:

Parta los tomates por la mitad y reserve.

Ralle el queso durante 3 segundos a velocidad 3 y ½. Saque y reserve.

Ponga en el vaso el pimiento, las cebolletas, el pepino pelado, las aceitunas, el aceite, el orégano y la sal, y programe 4 segundos a velocidad 3 y ½. Incorpore el tomate reservado y el queso, y mezcle con la espátula.

Ponga la mezcla sobre hojas de lechuga "hoja de roble" u otra a su gusto y sirva.