

Ensalada griega

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates variados vasco, amarillo, blanco, corazón de buey, morado: 700 Gramos

Morrón Verde: 1 Unidad

Aceitunas griegas: 80 Gramos

Aceite De Oliva: 6 Cucharada

Orégano seco: 1 Cucharada

Pepino: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1/4 Unidad

Queso feta: 100 Gramos

Vinagre de vino tinto: 2 Cucharada

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar la variedad de tomates en gajos y acomodar sobre un plato amplio
- Agregar *morrón* verde en rodajas, pepino en medias rodajas gruesas, *cebolla* morada en juliana y aceitunas griegas descaroizadas por encima
- Mezclar en un bowl pequeño *vinagre* de vino, sal, pimienta, *orégano* seco y aceite de oliva de a poco hasta emulsionar
- *Condimentar* con este aderezo por encima

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-griega-2>