Ensalada Italiana



Ingredientes

Lentejas cocidas: 1 Taza
Tomates: 2 Unidades
Queso feta: 100 Gramos
Espinaca fresca: 1 Taza
Macarrones cocidos: 1 Taza

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: 20 miliitros
Orégano: c/n
Tabasco: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de manzana: 10 miliitros

Preparación de la Receta

- Cocer en abundante agua una taza de macarrones (penne rigate)
- Cuando la pasta esté lista, escurrir.
- Lavar y escurrir un bote de lentejas cocidas.
- En un frasco grande de cristal con cierre hermético echar las lentejas y luego los macarrones.
- Lavar y cortar en gajos dos tomates e incorporar al frasco.
- Después, cortar en tacos 100 gramos de queso feta y lo añadimos.
- Seguidamente lavar una taza de hojas de *espinaca* fresca y las colocamos en el frasco.

Vinagreta

- En un cuenco mezclar 10 ml de *vinagre* de *manzana*, 20 ml de aceite de oliva virgen extra, unas gotitas de tabasco, una pizca de *orégano* y sal y pimienta al gusto.
- Mezclar todo bien y añadir al frasco.