

Ensalada Siciliana

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Alcaparras: 10 Gramos

Hojas de Rúcula: 10 Unidades

Naranjas sanguíneas: 2 Unidades

Queso feta: 20 Gramos

Cebolla roja: 1/2 unidad

Hojas de menta: 10 Unidades

Olivas Negras: 7 Unidades

Vinagreta

Aceite De Oliva: 60 c.c.

Jugo de Naranja: 20 c.c.

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar en rodajas las naranjas.
- Colocar en la base del plato.
- Agregar por encima *cebolla* roja en pluma muy fina, aceitunas negras en mitades, *alcaparras*, hojas de *menta* y *rúcula*.
- Terminar con la vinagreta y escamas de queso feta.

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