elGourmet

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