

Vasitos Griegos



Ingredientes

Cebolla Morada: 1 unidad

Nata montada sin azúcar: 150 grs

Pepinos encurtidos dulces: 6 Unidades

Polvo de aceitunas negras deshidratadas: c/n

Sal en escamas: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vinagre de Módena: c/n

Masa Filo: 1 Paquete

Orégano fresco: c/n

Pimienta Negra: c/n

Queso feta: 150 grs

Aceite De Oliva: c/n

Tomate Cherry: 100 grs

Yogur griego sin azúcar: 200 grs

Preparación de la Receta

- Forrar moldecitos del tamaño de una magdalena con hojas de masa filo y aceite.
- Entre medias de las masas, poner hojitas de *orégano*.
- Cocinar en horno a 200 °C hasta *dorar*.
- Retirar, enfriar y reservar.
- Triturar el queso feta con el yogurt griego y un poco de pimienta y con movimientos envolventes.
- Unir a la *nata* montada.
- Poner en los vasitos.
- Hacer una ensalada con los tomates, los pepinos cortados, la *cebolla* en juliana y condimentamos con una vinagreta de módena.
- Decorar con *orégano* y polvo de aceitunas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vasitos-griegos>