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 ºC 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