



Recetas

ensalada griega

La auténtica ensalada griega llamada "Horiatiki", que significa ensalada de pueblo o campesina, es considerada un clásico de la cocina griega, tiene sus orígenes en el siglo XIX, fue inventada como una medida para evitar al aumento de la población de tomates en las plantaciones; es una de las entradas más frescas con las que puedes acompañar tus platos fuertes.



Fácil



15 min.



Cocina



3-4



Ingredientes

- 2 Cebollas moradas
- 2 Pepinos
- 3 Tomates perita
- 12 Aceitunas negras (Kalamata)
- 300 g Queso Feta
- Sal Bahía Refinada Fina
- Aceite de oliva extra virgen
- Vinagre balsámico
- Orégano fresco

Utensilios

- Bowl
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Envoplast

Preparación

Pela el pepino, la cebolla, el tomate, el queso Feta, todo en cubitos de 2 centímetros y agrégale las aceitunas negras.

Coloca todo en el bowl y aderézalo con Sal Bahía Refinada Fina, abundante aceite de oliva extra virgen, un chorrito de vinagre balsámico y un toque de orégano fresco.

Tapa el bowl con envoplast y lévalo a la nevera por 30 minutos. Buen provecho!!!