

ENSALADA GRIEGA

Fuente: Beatriz

Ingredientes (para 4 personas):

250 g de queso feta	4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
250 g de pepino	1 cucharadita de miel
250 g de aceitunas	½ limón
4 cebolletas	Sal y pimienta
2 Tomates grandes	Orégano fresco o seco

1. Cortar el queso escurrido en dados. Pasarlo a una ensaladera
2. Cortar el pepino en dos, a lo largo. Extraer las semillas con una cucharita y cortarlo en rodajas. Añadirlo al queso
3. Deshuesar las aceitunas y añadirlas a la ensalada. Picar bien fina la parte blanca y verde de las cebolletas e incorporarlas también a la ensaladera.
4. Cortar los tomates en cuartos y extraer las pepitas con una cucharita. Cortar las pulpas en trozos pequeños y añadirlo todo a la ensalada.
5. Con cuidado, mezclar todos los ingredientes con las manos. Mezclar después la miel con el aceite de oliva.
6. Aliñar la ensalada con el limón, la sal y la pimienta al gusto, y añadir la mezcla de miel con aceite.
7. Cubrir la ensalada y guardarla en la nevera para servirla muy fría.
8. Por último añadir el orégano al gusto.

Sugerencia: servir con pan de pita.

Nota: la miel realza el sabor de los tomates.