

INGREDIENTES:



- 130 gramos de queso feta
- 4 tomates semi-maduros
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla roja pequeña
- zumo de medio limón
- aceitunas negras Kalamata (o aceitunas negras sin hueso)
- alcaparras
- orégano
- sal y pimienta negra en polvo
- aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Antes de nada, poner el queso Feta a cuadraditos en un bol pequeñito con un chorrito de aceite de oliva, y bastante orégano, y dejarlo coger el sabor un ratito (hay bolas de queso Feta, ya a cuadraditos, yo lo compro en un taco que hay en una bolsita, hay mas cantidad, y sale mejor de precio)

2. En un bol grande, empezar troceando a cuadraditos, el pepino, los tomates, y el pimiento verde, la cebolla hacerla a tiritas o rodajitas muy finas, el zumo de limón (dejar que escurra bien el caldo que suelta sobre todo el tomate, antes de aliñar)

3. Una vez tengamos el bol grande a punto, le agregamos el aceite, la pimienta negra, un poquitín de sal, espolvorear con bastante orégano, mezclamos bien, y por último añadir las alcaparras, las aceitunas negras, y el queso feta reservado. **Y...Lista.**

4. **Esta ideal, y es sabrosa, refrescante, ligera, fácil de preparar, hidratante, y sale muy bien de precio.**

5. **Si se quiere como plato único, podemos añadir a la ensalada griega, una buena latita de atún, unas anchoas, unos filetes de caballa, palitos de cangrejo, lechuga, etc. etc.**

ENSALADA GRIEGA AUTENTICA (Tradicional)

