

Ensalada mediterránea de sandía y queso feta

La sutil mezcla de dulce y salado añade dinamismo a esta deliciosa ensalada de sandía o de melón; es igual de fresca, sana y sabrosa, elige la fruta que te guste más.

Tiempo de preparación: 15 min.

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

1 kg Sandía o melón
350 g Queso feta
2 pizca Pimentón picante en polvo
2 cda Aceite de oliva virgen extra
3 ud. 3-5 tallos de menta fresca
2 cda Aceitunas negras naturales
1 ud. Cebolla dulce

Preparación

Cortar la sandía (o el melón) en cubos del tamaño de un bocado. Servirlo en los boles.

A continuación, cortar la cebolla dulce (o la cebolla roja) en aros muy finos y repartirlos entre los boles de melón. Remover todo junto con el aceite de oliva.

Añadir las aceitunas negras en escabeche y sazonar con Tap de corti picante.

No es necesario añadir sal puesto que el queso feta es suficientemente salado. Desmenuzar el queso con los dedos o cortarlo en cubos, añadir a partes iguales en los boles y mezclar.

Picar la menta (o albahaca al gusto) en trozos pequeños y espolvorear sobre el resto de ingredientes.

Se le puede dar un toque extra con piñones tostados o almendras saladas.
¡Bon profit!