COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Ensalada de sandía

Receta para 2 personas

Preparación: 10 min
Total: 10 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 700 gramos Sandía
- [ ] 90 gramos Cebolla
- [ ] 90 gramos Pepino
- [ ] 60 gramos Queso fresco
- [ ] 12 unidades Tomate cherry
- [ ] Al gusto Cilantro
- [ ] 4 cdas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 3 cdtas Vinagre
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1 cdta Pimienta negra molida
- [ ] Medio Zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos la sandía en cubos. Reservamos en un bol.

2. Cortamos la cebolla en tiras finas, en juliana. La añadimos junto a la sandía.

3. Pelamos el pepino y lo cortamos en dados. Lo añadimos al bol junto los demás ingredientes.

4. Cortamos el queso fresco en daditos y lo añadimos de nuevo. También añadimos los tomates cherry. Puedes optar por cortarlos en mitades o añadirlos enteros.

5. Cortamos un poco de cilantro al gusto y lo reservamos ya que lo añadiremos a la vinagreta.

6. Preparamos la vinagreta: Añadimos aun pequeño bol 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, el vinagre, la sal y la pimienta y el zumo de medio limón. Mezclamos bien e incorporamos el cilantro. Mezclamos hasta integrar.

---

7. Vertemos la vinagreta en el bol donde tenemos la ensalada y mezclamos bien hasta que llegue a todos los ingredientes. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!