

## ENSALADA GRIEGA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Ideal para 6 personas



### Ingredientes

#### **Para hacer la ensalada:**

- 1 pepino grande, cortado por la mitad, sin semillas y en rodajas de  $\frac{1}{4}$  de pulgada de grosor
- 1 pimiento verde, sin semillas y en rodajas
- 1 libra de tomates maduros pequeños, cortados en cuartos
- $\frac{1}{2}$  cebolla roja, cortada en medias rodajas
- $\frac{1}{2}$  libra de queso feta en bloque, cortado en cubos pequeños
- 1 taza de aceitunas Kalamata sin hueso

#### **Para el aderezo:**

- 1 cucharada de hojas de orégano fresco, picadas (o 1 cucharadita de orégano seco)
- $\frac{1}{4}$  taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de pimienta negra molida
- $\frac{1}{3}$  taza de aceite de oliva extra virgen
- $\frac{1}{8}$  cucharadita de ajo granulado, ajo en polvo

### Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, agrega todos los ingredientes del aderezo y mezcla bien, dejar aparte.
2. En un recipiente grande para ensaladas, agrega todos los ingredientes de la ensalada, vierte el aderezo, mezcla todos los ingredientes bien y deja reposar la ensalada a temperatura ambiente por 30 minutos para que los sabores asienten antes de servir. Disfrutala.

### Nota:

\* La ensalada es mejor servirla el día que se hace, pero se mantendrá bien durante un día más o menos. Las verduras se marchitan un poco pero aún tienen un sabor delicioso.