

Ensalada de Calabacín a la Griega

Esta es una refrescante ensalada para días de calor o para esos que no tienes muchas ganas de cocinar o simplemente para utilizar esos calabacines que ya no sabes qué hacer con ellos.

INGREDIENTES:

- 1 Calabacín grande
- 100g Queso feta (requesón o ricota, también queda bien)
- C/s Eneldo (seco o fresco)
- C/s Menta o hierbabuena (seca o fresca)
- C/s Pimienta negra molida (opcional)
- 1 Limón (zumo y ralladura)
- 1-2 Cucharadas Aceite oliva virgen
- ½ Cebolla pequeña

2

Raciones



NOTA:

Te la puedes dejar hecha el día anterior.

ELABORACIÓN:

1. Lavar el calabacín y rallar por la parte gruesa del rallador. Poner en una ensaladera.
2. Pelar la cebolla y cortar en juliana fina o rallarla por la parte gruesa, añadir al bol.
3. Agregar el queso feta desmenuzado
4. Preparar la vinagreta: lavar el limón y rallar la piel por la parte fina, partir por la mitad y extraer el zumo, agregar las hierbas al gusto, aceite y un poco de pimienta negra molida.
5. Adicionar el aliño a la mezcla de calabacín y dejar reposar al menos 15 minutos antes de comer para que se impregne bien del aliño. Tomar bien fría