

Ensalada campesina griega

Tiempo total **20 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)

1.076 kJ / 257 Kcal

INGREDIENTES

4 porciones

1	pimiento rojo
1	pimiento amarillo
250 g	de tomates cherry
0,5	pepino
1	lechuga iceberg
1	cebolla pequeña
1	diente de ajo
100 g	de queso Feta
50 g	de aceitunas verdes sin hueso
Para el aliño:	
2,5	de vinagre balsámico
cucharadas	blanco
5	de aceite de oliva
cucharadas	
8	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente</u>
	<u>fermentada</u>
	Pimienta Azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar los pimientos y cortarlos en dados. Lavar los tomates cherry y cortarlos en dos. Pelar el pepino, cortarlo por la mitad a lo largo, quitar con una cuchara las semillas y cortarlo en rodajas.

Pasos 2

Lavar la lechuga iceberg, dividirla en cuatro y cortarla en tiras. Pelar las cebollas y el ajo, cortar en anillos finos la cebolla y aplastar el ajo. Cortar en dados el queso Feta. Mezclar bien todos los ingredientes de la ensalada.

Pasos 3

Para el aliño, mezclar todos los ingredientes e incorporarlos a la ensalada. Añadir si se desea aceitunas verdes.