

Ensalada de pepino y melón

Tiempo total **10 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1091 kJ / 261 Kcal

Grasas: **16,5 g** Proteínas: **10,2 g**
Carbohidratos: **15 g**

INGREDIENTES

4 porciones

- 2** pepinos pequeños (o 1 pepino grande)
- 1** melón pequeño (melón chino, sandía, melón valenciano)
- 200 g** de queso feta
- 2** pimientos rojos
- 2** de aceite de oliva
- cucharadas**
- 2,5** de vinagre de vino blanco
- cucharadas**
- 2,5** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 2** de miel
- cucharadas**
- Pimienta recién molida

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para preparar la ensalada, lave el pepino y córtelo en rebanadas finas. Corte el melón a la mitad, retire las semillas y corte la carne en cubos. Desmigüe el queso feta. Corte los pimientos a la mitad, retire la semilla y el centro. Lave y corte en tiras.

Pasos 2

Para preparar el aderezo, licue 1-2 cucharadas de melón en cubos, el aceite de oliva, el vinagre, la salsa de soja y la miel. Aderece con la pimienta. Agregue el aderezo a la ensalada y mezcle antes de servir.