



Ensalada Griega

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Lechuga*
- 1 Ud. de *Pepino*
- 3 Ud. de *Tomate*
- 50 ml de *Aceite de oliva virgen extra*
- 1 Cucharada(s) de *Orégano*
- 100 g de *Aceituna negra*
- 1 Ud. de *Cebolla roja*

Preparación

Paso 1 - Prepararemos los ingredientes

Lavamos y secamos bien la *lechuga*, los *tomates*, el *pepino* y la *cebolla roja*. Asegurémonos de que todos los ingredientes estén limpios antes de comenzar a preparar la ensalada. Esto garantizará que nuestra ensalada esté fresca y libre de impurezas.

Paso 2 - Cortamos los vegetales

Cortaremos la *lechuga* en trozos grandes y la colocaremos en un bol grande. Luego, cortaremos los *tomates* en cuartos o rodajas, según prefiramos. Pelamos el *pepino* y lo cortamos en rodajas finas. Finalmente, cortemos la *cebolla roja* en aros finos. Añadamos todos estos vegetales al bol con la lechuga.

Paso 3 - Añadimos el queso y las aceitunas

Vamos a agregar el *queso feta* desmenuzado sobre los vegetales en el bol. Luego, añadimos las *aceitunas negras* enteras o cortadas por la mitad, yo he optado por enteras, pero cada uno al gusto. Estos ingredientes aportarán un sabor salado y una textura cremosa a la ensalada.

Paso 4 - Preparamos el aderezo

En un pequeño bol, mezclamos el *aceite de oliva virgen extra* con el *orégano*. Añadamos *sal* y *pimienta* al gusto. ¡Batamos bien para que todos los ingredientes se integren! Este aderezo sencillo realzará los sabores naturales de los ingredientes frescos.

Paso 5 - ¡Mezclamos y servimos!

Echamos el aderezo sobre la ensalada y mezclamos bien para que todos los ingredientes queden bien cubiertos. ¡Ya está! Ya podemos servir la *ensalada griega* inmediatamente, decorada con algunas hojas de *orégano* fresco si lo deseamos. Disfrutad de esta ensalada fresca y saludable como un entrante o un plato principal ligero.