

Receta de Ensalada De Tomate Y Queso Fresco

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una rica receta de Ensalada de Tomate y Queso Fresco, y como los días están calurosos pues podéis degustarla en la comida o en la cena, según vuestro gusto.

Ingredientes

- Tomates rojos maduros (cinco o seis)
- Queso fresco de tipo Burgos (sobre 300grs.)
- Piñones (unos 40grs.) Opcional
- Aceitunas negras (sobre 100grs.)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Orégano (una pizca)

Modo de Preparación

1. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas, echar un poco de sal y pimienta por un lado y ponerlos encima de un colador para que escurran un poco el agua que contienen
2. Cortar el queso en lonchas de medio centímetro aproximadamente y ponerlas alrededor de una fuente alternando una de tomate con otra de queso y así sucesivamente
3. En una sartén con un poco de aceite, freír los piñones hasta que estén doraditos, luego echarlos por encima del tomate y el queso
4. Triturar las aceitunas negras, sin el hueso, y ponerlas en el centro de la fuente
5. Espolvorear con un poquito de orégano y rociar con aceite de oliva
6. Servir bien fresco