



ENSALADA CON CEBOLLETA Y FRESAS

Ingredientes

- Lechuga
- Naranja de mesa
- Tomate rojo
- Fresas
- Atún
- Cebolleta
- Queso de oveja cortado en lascas finas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina
- Vinagre

Preparación

1º. Limpiamos las hojas de lechuga muy bien, escurrimos y cortamos a grosso modo. Hacemos igual con la cebolleta.

2º. Las repartimos en una fuente, de cristal preferentemente, y aliñamos ligeramente con aceite de oliva virgen extra, vinagre y un poco de sal y removemos.

3º. Pelamos muy bien las naranjas sin dejar nada de blanco, cortamos a rodajas y acomodamos alrededor de la fuente.

4º. Pelamos y cortamos los tomate y fresas al gusto y las agregamos a la fuente.

5º. Escurrimos de aceite el atún y lo agregamos también.

6º. Loncheamos el queso finamente y aliñamos con el aceite un hilo, vinagre y sal al gusto y ya la tenemos para disfrutarla bien fresquita. Reservamos en la nevera hasta el mismo momento de servir.

[HTTPS://COCINA.FACILISIMO.COM/](https://cocina.facilisimo.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG
COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA