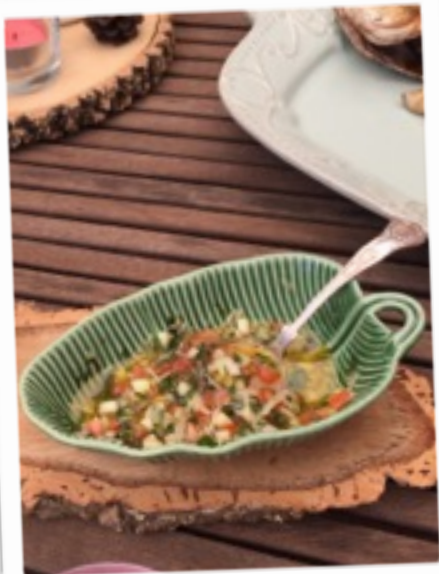




Receta

Vinagreta con menta

Ingredientes

CANTIDAD	
1/2	Cebolleta
1	Tomate
Un trozo	Pepino (pelado)
Un puñado	Menta fresca (sin tallos)
Al gusto	Sal
Al gusto	Aceite oliva virgen extra
Al gusto	Vinagre de Jerez

La Habitación de Alexandra

Modo de Preparación:

1. Lavar las verduras
2. Pelar el pepino
3. Trocear la cebolleta, el tomate y el pepino en brunoise (dados muy pequeños)
4. Apilar y enrollar la menta (para facilitar el corte) y cortarla en tiras muy finas
5. Poner todos los ingredientes en un bol, sazonar y aliñar al gusto.

NOTA: El vinagre de Jerez se puede sustituir por cualquier otro vinagre o por zumo de limón.

Ideal para acompañar pescados como la lubina o la dorada.

Escribe para introducir texto

