

www.lavidaesdulce.net

Qué buena es esta ensalada!!!! Tiene todo lo que se necesita para ser una ensalada perfecta, sabores, colores y texturas muy diferentes que se mezclan a la perfección. Es extra simple esta receta con un resultado tan extraordinario que de verdad da gusto hacerla.

Ahora que estamos full verano, con muchísimo calor y ganas de comer cosas frescas, esta receta es ideal, la frescura del tomate y la albahaca, la crocancia de los pistachos más el sabor intenso del queso feta nos da un plato verdaderamente delicioso. Lo entretenido es que puedes usar los tipos de tomates que quieras! Yo hago una capa de tomate pera, ya que encuentro que tiene un sabor intenso y luego le pongo tomate cherry de todos colores para que mi ensalada quede linda y entretenida.

Les dejo una receta de acompañamiento entretenida que siempre se agradece, no hay que pensar tanto, solo seguir las instrucciones de esta receta y a lucirse!

Ensalada de Tomates con Feta, Pistachos y Albahaca

Receta

6 cucharadas de pistachos partidos

1 kilo de tomates de distintos tipos, yo uso Cherry de colores y los tomates pera

1/2 taza de albahaca picada

1/2 taza de queso feta molido

6 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de aceto balsámico

sal y pimienta

Partir los tomates, de distintas formas, los pera yo los parto en rodajas y los Cherry los parto por la mitad y también en gajos, poner sobre una fuente amplia. En un bol mezclar el aceite de oliva, el aceto, la sal, la pimienta y la albahaca, rociar sobre los tomates, luego agregar el queso feta y los pistachos, servir de inmediato.