

Ensalada a la vinagreta



INGREDIENTES

- ◆ 3 ó 4 tomates
- ◆ Lechuga
- ◆ ½ pimiento verde
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ aceite de oliva virgen extra
- ◆ vinagre
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- Para esta ensalada, que es muy sencilla, vamos a preparar primeramente una vinagreta con el pimiento verde y la cebolleta, que trocearemos lo más finamente posible. Una vez troceado lo mezclamos con 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y 2 cucharadas de vinagre. Dejamos reposar un par de horas.
- 2.- Limpiamos bien el tomate y la lechuga, lo troceamos y colocamos en una fuente.
- 3.- Vertemos la vinagreta sobre la ensalada con ayuda de una cucharilla.

Si nos gusta el sabor del ajo, podemos incorporarlo a la maceración con el pimiento y la cebolleta.