

# ENSALADA DE TOMATE



## Ingresantes

- 20 Tomates cherry → Partirlos en la MITAD
- 1 cebolla cabezona pequeña → Cortarla en cuadrillos pequeños
- 2 hojas de cebollín → Picarlas finas (pedacitos pequeños)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta al gusto
- Orégano al gusto
- 150gr de queso de cabra fresco → Partirlo en cuadrillos

## Modo de Preparación

- En un recipiente ponga el tomate, la cebolla, el cebollín y el queso de cabra



- En un recipiente adicional mezcle la sal, vinagre balsámico, aceite de oliva, pimienta, orégano → Mezclar hasta tener una solución homogénea
  - Mezcle las verduras con la vinagreta!
- Ideal para acompañar asados ☀️

## Sobre la receta..

Cuando tenía 15 años hice un intercambio a Alemania y esta receta era la ensalada favorita de mi familia anfitriona, siempre la comíamos cuando celebrábamos los cumpleaños o fechas especiales. Particularmente la consumíamos en verano ☀️ cuando hacíamos asados para disfrutar del sol y del buen clima (año en Alemania). Esta ensalada me hace recordar este momento de mi vida, cuando viví un año lejos de mi familia, en el que gané incalculables enseñanzas. Les recomiendo que la consuman tal vez también los transporten a un asado de verano en Europa.

Laura María Rey Henao