

# Ensalada de pimientos de Padrón y queso feta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de pimientos de Padrón
- 200 g de queso feta
- 1 cucharada de avellanas
- Aceite de oliva
- 1 dl de vinagre balsámico de Módena
- 1 rama de orégano
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de salvia
- Pimienta
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Trocear el queso feta y poner en una bandeja junto con las hierbas aromáticas picadas. Macerar durante dos horas en el frigorífico. Hacer una vinagreta tostando las avellanas en 2 dl de aceite de oliva; retirar del fuego y machacar. Añadir el vinagre y salpimentar. Freír los pimientos de Padrón por los dos lados, en una sartén con abundante aceite. Sacar y dejar escurrir el exceso de aceite. Salar. Mezclar el queso feta ligeramente escurrido con los pimientos de Padrón y servir la ensalada aliñada con la vinagreta.