Ensalada de pimientos de Padrón y queso feta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



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.