ENSALADA DE TOMATE FRESONES Y TOMILLO

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 TOMATES CHERRY
- 200 GR de FRESONES
- 1 MANOGA de TOMILLO LIMPNERO
- 1 PIMIENTA NEGRA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 VINAGRE DE JEREZ

Preparación:

Paso 1

LAVAR BIEN LOS FRESONES ESCURRELOS Y CORTALOS EN LAMINAS FINAS, HACER LO MISMO CON LOS TOMATES FILETEANDOLOS TAMBIEN MUY FINOS , DISPONERLOS DOS FRUTOS EN UNA FUENTE ALTERNANDO LOS ENTRE SI,

Paso 2

DESHOJAR VARIAS RAMAS DE TOMILLO , Y ESPOLVOREAR SOBRE LOS TOMATES Y LOS FRESONES AÑADIR SAL Y UN PIZCA DE PIMIENTA , ROCIALOS CON ACEITE Y UN POCO DE VINAGRE ,

Paso 3

SI SE QUIERE , SE PUEDE COMPLETAR ESTA ENSALADA CON UNAS HOJAS DE RUCULA CUYO AMARGOR SERVIRA DE CONTRAPUNTO AL DULCE-ACIDO DEL PLATO