

Ensalada Griega

Porciones: 4

10 oz/285 g de lechuga romana
1 pepino
1 tomate
1 taza de aceitunas negras
2 cebollas verdes
½ taza de aderezo Griego
¾ de taza de queso feta, desmoronado

Coloca el pepino, el tomate, las aceitunas negras y la cebolla en la base del **Sistema Quick Chef™ Pro**. Gira la manivela para cortar gruesamente. Combina lechuga, pepino, tomate, aceitunas y cebolla. Mezcla con ½ de taza de aderezo. Completa con el queso y, si lo deseas, crocantes tibios de pan pita (receta más abajo).

Crocantes de Pan Pita

4 piezas de pan pita, en cuartos
½ cda. de orégano seco
1 taza de aceite de oliva extra virgen

Precalienta el horno a 350° F/175° C. Coloca el pan pita en una lámina para hornear. Rocíalo con aceite de oliva, un poco de orégano, sal y pimienta. Llévalo al horno por 10 minutos, o hasta que la pita esté crujiente. Completa la ensalada con el queso y los crujientes de pan pita.

Busca otras deliciosas recetas en el **Libro de Recetas Ensaladas Sensacionales**. Lo encontrarás junto a nuestro increíble y nuevo **Sistema Quick Chef™ Pro** en el **Catálogo de Verano 2011**.



Nota: Se muestra una porción.